RSCHUTZ dulonica „Upute u kuhanje cijelog kruž

Ukuhavanje Voća i variva

U OBIČNIM STAKLIMA I U PATENTIRANIM REX i WEK STAKLIMA

KOMPOTI

PEKMEZI, SMIJEŠ
JAM, GELÉE MOŽ-
DINA, UŠEĆERENO
VOĆE, SUŠENO VOĆ

VOĆNI SOKOVI

LIKERI, VINO

UKUHAVANJE VAR
VA, SUŠENO VARIV
VARIVO U OCTU
SOLI I ŠEĆERU.

Br. 2233

NAKLADA ST. KUGLI ZAGREB

25050

UKUHAVANJE VOĆA I VARIVA

U OBIČNIM STAKLIMA I U PATENTIRANIM STAKLIMA REX I WECK

KOMPOTI, PEKMEZI, SMIJEŠE, JAM, GELÉE, MOŽDINA, UŠEĆERENO VOĆE, SUŠENO VOĆE

VOĆNI SOKOVI – LIKERI – VINO.

UKUHAVANJE VARIVA, SUŠENO VARIVO, VARIVO U OCTU, SOLI I ŠEĆERU

NAPISALA
MARIJA FLORSCHÜTZ
AUTORICA „UPUTE U KUHANJE"
CRVENOG KRIŽA.

NAKLADA KNJIŽARE ST. KUGLI, ZAGREB

I. UKUHAVANJE VOĆA U OBIČNIM STAKLIMA.

Kod ukuhavanja ne može se dosta preporučiti opreznost i čistoća. Budući da se ukuhano voće ne drži dugo, ako je načeto staklo, neka se odaberu manja stakla. Stakla se moraju temeljito isprati i tako dugo brisati, dok su posve čista. Neka se za ukuhavanje ne upotrijebi nezrelo voće, jer još nema pravoga okusa. Kajsije, breskve, reines Claude (vrst šljiva) neka budu još prilično tvrde, dakle poluzrele, dok trešnje, višnje i šljive moraju biti posve zrele, jer se inače smežure. Kruške neka budu zrele, ali ne smiju biti mekane. Hoće li se oguljeni plodovi uzdržati svijetli, tad se moraju sumporiti, što se obavlja na slijedeći način: Na široku lopaticu, limeni pladanj ili slično metni polovicu sumporne šipke i s podlanice na obim stranama po komad drva. Ocakljeno cjedilo za rezance napuni do polovice oguljenim voćem, pokrij ga dobro rupcima i postavi na oba komada drva te onda zapali sumpornu šipku. Kad izgori ova šipka, ostavi voće pokrito još ¼ sata, da se ne izgubi brzo sumpor. Iza toga metni voće u svježu vodu i isperi ga dobro. Voda se mijenja 5—6 puta, samo se to mora načiniti brzo, jer inače postane voće mekano i izgubi svoj miris (aroma). Ako se ovako postupa, izgubi se posve miris od sumpora, a voće zadrži naravnu boju. Kad se voće izvadi iz vode, metne se na čist rubac, da se dobro osuši, zatim se naslaže tako u staklo, da gore ostane prazno u širini od 2 prsta. Voće se ne smije prečvrsto natiskati u staklo, već mora rahlo ležati, da više šećerne vode stane u staklo. Nešto vode se naime ishlapi s vremenom, pa se onda osuše gornje naslage voća, ako u staklu nije bilo dosta šećerne vode. Posuda u kojoj se kuha šećerna voda, mora biti posve čista, te se smije upotrebljavati samo za tu svrhu. Savjetuje se da se šećerna voda kuha već dan prije, da se do upotrebe izbistri;

tad se odlije bistra voda, a talog se baci. Za šećernu vodu uzima se samo najbolja vrst šećera, jer time postaje voće ljepše i trajnije. Jakost šećerne vode zavisi od vrsti voća, kiseli plodovi iziskuju više šećera od slatkih. Kad se šećerna voda nalijeva na voće, mora se paziti, da je voće pokrito barem prst široko, no posve puno ne smije biti staklo, već mora prst široko ostati prazno, da voda ima prostora za vrenje. Ako se hoće, može se gore metnuti salicilne kiseline u veličini leće, što doprinosi k trajnosti; no to nije neophodno potrebno, jer se voće drži i bez salicilne kiseline, ako je oprezno priređeno. Najvažnije jest, da se stakla zatvore tako, da zrak nema pristupa. Za to se upotrebljava pergamena, koja se prije toga mora malo smekšati u vodi. Najshodnija je za to posve čvrsta, no ne dobije li se ta, tad se ispod pergamene mogu metnuti čiste platnene krpice. Kad pergamenu postaviš na staklo, omotaj ju 5—6 puta tankom špagom, koju moraš vrlo čvrsto nategnuti, tako da papir čvrsto prileži, te se kod okretanja ne može micati. Sigurniji je svinjski mjehur, samo se mora pomnjivo očistiti, da ne dođu unutra crvi. Svinjski mjehur dobiva se sušen kod kobasičara. Ovaj proreži na dvije pole, stavi u mlaku (ne vruću) vodu i operi svaki komad napose, promijeni tad vodu i ponavljaj to 5—6 puta. Ako je voda, u kojoj su se prali mjehuri, bistra, tad su i mjehuri čisti. Sad napravi laku svijetlo ružičastu otopinu od hipermangana, u kojoj mjehure pusti ležati 1 sat, zatim ih opet isperi u hladnoj vodi i suši na zraku (ne na suncu). Na ovaj način čišćeni mjehuri, nemaju nikakva mirisa te se nikad ne će pokvariti. Prije porabe metni mjehure u hladnu vodu, pa kad su se smekšali, obriši ih čistim rubcem, tad ih lako položi na staklo, omotaj ih 2—3 puta špagom, koju ne trebaš čvrsto nategnuti, jer se kod kuhanja mjehur i onako prilijepi na staklo. Mjehur se ne smije previše napeti, jer se kod kuhanja ponešto nadune, pa onda lako pukne; ne smije se takodjer prekratko odrezati, već treba ostaviti okrajak, širok najmanje kao mali prst. Sad pokrij dno visoke kastrole ili kade debelom kuhinjskom krpom, postavi unutra redom stakla, među

njih metni takoder krpe, da se za vrijeme kuhanja stakla ne giblju i ne udaraju jedno na drugo, napuni kastrolu vodom tako visoko, da ¾ stakla stoji u njoj i postavi tad na ognjište. Kad voda dobro kipi, povuci kastrolu na stranu i pusti da se voće polagano kuha 2 sata. Onda izvadi stakla, metni ih na dasku i ostavi u kuhinji, da se polagano ohlade. Sad se mora mjehur, koji se kod kuhanja naduhnuo, spustiti i prilijepiti na staklo. Mnogi imadu običaj, da ukuhano voće ostave u vodi do drugoga dana, no to se ne može preporučiti, jer kroz to dobiva smeđu boju i postane mekano. Ukuhano voće sprema se na zračnom, suhom, hladnom te po mogućnosti tamnom mjestu, jer mnogo svijetla i sunce čine, da voće postane smeđe. Preporučuje se, da se ukuhano voće što češće pregledava. Dogodi li se, da se usprkos svakog opreza pojavlja plijesan, može se spasiti voće, da se ne pokvari posve, tako da se gljivice oprezno odstrane i metne nešto salicilne kiseline na voće, a onda zaveže novim mjehurom ili pergamenom i još jedamput kuha u pari ¼ sata.

II. UKUHANO VOĆE U PATENTIRANIM STAKLIMA.

Hoće li se voće ukuhati u patentiranim staklima, Rex, Weck i t. d., postupa se kod toga kao i kod ukuhanoga voća pod I, samo da se voće može čvrsto naslagati u ova stakla, jer se šećerna voda ne može ishlapiti te voće osušiti. Kako se u ovakovim staklima boja voća prilično uzdrži, ne moraš ga sumporiti, a i salicilnu kiselinu možeš izostaviti, jer se voće, zatvoreno tako, da zrak nema pristupa, sigurno drži. Kad voće metneš u staklo i poliješ šećernom vodom, stavi na nj gumeni kolut i stakleni poklopac, koji pričvrsti kvačicom. Kod toga moraš paziti, da gumeni kolut leži ravno prije negoli se na nj stavi stakleni poklopac, jer se voće lako pokvari, ako staklo nije dobro zatvoreno. Ako si ne češ nabaviti varilo (Kochaparat) za patentirana stakla, možeš voće kuhati, kako je to označeno pod I. u kadi ili kastroli, no najmanje ¾ stakla mora stajati u vodi.

Kad se voće barem 1 sat kuhalo, odstrani ga zajedno s kastrolom s ognjišta i pusti netaknuto ohladiti u vodi, kod čega se gumeni kolut čvrsto stegne i neprobojno (luftdicht) zatvori staklenku.

III. UKUHANO VOĆE U KUTIJAMA.

Kod limara dadu se napraviti jake limene kutije od ½ l s poklopcima, koji dobro prileže. Poklopci moraju u sredini imati rupicu u veličini maloga graškovog zrna. Ove kutije napuni neoguljenim ili oguljenim voćem, koje je posve zrelo, nalij na to kuhane, hladne šećerne vode toliko, da pokriva voće, ali kutija da ostane prazna u širini prsta. Sad daj po limaru poklopce pripojiti na kutije, stavi ih u kastrolu, u kojoj ima kipuće vode i pusti tako dugo kuhati, dok kap kipuće šećerne vode ne izađe kroz rupicu na poklopcu. To je znak, da se je plod dostatno kuhao. Zatim kutije izvadi iz vode i odmah, dakle dok još vriju, daj po limaru zapojiti rupice na poklopcima. Ovo ukuhano voće je izvrsno, ono pridrži posvema okus svježega voća te se vrlo dobro drži, samo se uvijek mora imati pouzdan limar, jer se voće kvari, ako nije neprobojno zatvoreno. Kutije se otvaraju kod porabe kao druge kutije konzerva.

IV. KAKO SE PRAVE PEKMEZI.

Za to se upotrebljava svježe obrano, posve zrelo, no nipošto prezrelo voće. Ako je voće prezrelo, ima manje mirisa (aroma), te često dobiva kiselast okus, kao da vrije. To se opaža obično kod kajsija i šljiva. Pekmezi mogu se praviti od neoguljena i oguljena te procjeđena (passiert) voća. Šećer mora biti od najbolje vrsti, upotrebljava se grubo tučen, no može se uzeti kristalni šećer, ako je lijepo bijel i čist. Neoštećena, ocakljena ili zemljana kastrola, mora biti posve čista te se smije upotrebljavati samo u tu svrhu, ne smije se dakle ništa drugo kuhati u njoj. Prije no što voće metneš, unutra namaži suhu kastrolu čistom svinjskom mašću ili finim uljem za salatu, da se ne prigori, usprkos toga moraš masu neprestano miješati za vrijeme kuhanja. Hoće li se

dobiti osobito lijep pekmez, mora se kuhati samo na kilograme, jer je onda prije gotov, a što kraće se kuha, to je svjetliji i ima bolji okus. Dugim kuhanjem dobiva šećer smeđu boju, pekmez postaje taman i gubi mnogo od okusa. — Pripravljena stakla čisto operi i obriši, da su suha, tad ih ugrij. Kad je pekmez gotov, nalij ga vruća u ugrijana stakla, koja ostavi otvorena stajati do slijedećeg dana, da pekmez postane gore suh. Tad ih posve lako zaveži ispranom tankom platnenom krpicom, da zrak ima uvijek pristupa. Gore se napravi onda korica, koja ga štiti, da se ne pokvari. Pekmez se sprema na zračnom, posve suhom mjestu. Ako bi pekmez počeo plijesniti, što se može dogoditi usprkos svakoga nastojanja, jer razlog tome leži često u šećeru ili voću, može se opet popraviti, da se drži, tako da se plijesan oprezno odstrani i pekmez pusti u staklu da nekoliko puta zavrije u otvorenom pečenjaru. Stakla se moraju metnuti u pečenjar prije, nego se potpali vatra, te se mora paziti, da vatra nije prejaka, jer inače puknu stakla. Kad je pekmez opet dobio gore koricu, zaveže se opet čistim platnom. Svaka vrst šećerenog voća može se na ovaj način popraviti.

VOĆE.

TREŠNJE.

1. Ukuhane trešnje.

Lijepe, zrele trešnje tvrde vrsti, iz kojih se izvade peteljke (Stengel), operi, osuši ih krpom i metni u stakla, polij ih šećernom vodom, zaveži mjehurom ili pergamenom, a dalje postupaj tako, kako je označeno pod I. Za šećernu vodu kod trešanja dostaje 35 dkg šećera na 1 l vode.

2. Ukuhane trešnje bez šećera.

Mekane, sočne, slatke trešnje, iz kojih izvadi peteljke, metni čvrsto u stakla, gore metni salicilne kiseline u veličini zrna od leće, zaveži mjehurom ili perga-

menom i kao što je označeno pod I. kuhaj u pari. Kod ovih trešanja pravi se malo soka, te se tako događa, da se gorna naslaga ponešto osuši. Na ovaj način priređene trešnje su vrlo jeftine i tečno ukuhano voće.

3. Trešnje s rumom.

Zrele, sočne crne trešnje bez peteljki metni u mala stakla za ukuhavanje od ¼ l, na to 1 žlicu tučenog šećera i 1 žličicu ruma, zaveži mjehurom ili pergamenom i kao pod I kuhaj u pari.

4. Trešnje za savijaču.

Iz zrelih crnih trešanja, odstrani peteljke i izvadi koštice, zatim ih čvrsto natisni u mala stakla. Na to metni 1 žličicu šećera, zaveži tad mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari, kako je označno pod I.

5. Trešnje za savijaču bez šećera.

Crne, slatke trešnje mekane vrsti, iz kojih izvadi koštice, natisni u mala stakla za ukuhanje, gore metni salicilne kiseline u veličini zrna leće, zaveži tad mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari, kao pod I-.

6. Oparene trešnje sa salicilom.

Veliko staklo za ukuhavanje od 3 l napuni sa slatkim trešnjama mekane vrsti. 1 žličicu salicilne kiseline rastopi u 1 žlici ruma i nalij na trešnje. Sad se napunjeno staklo ugrije, što se događa na slijedeći način: Dno lonca obloži sa debelom krpom, staklo stavi unutra, lonac napuni hladnom vodom, stavi na ognjište i pusti da se polagano ugrije, uslijed čega postane toplo i staklo s voćom. Sad kuhaj šećernu vodu od ½ kg, šećera i 1 l vode, opari time trešnje, odlij tad šećernu vodu, pusti ju zakipjeti i nalij opet kipuću na voće. Zatim odstrani lonac od ognjišta i pusti da se staklo unutra malo ohladi, tad staklo izvadi iz lonca, pa kad se svim ohladilo, zaveži ga mjehurom ili pergamenom. Treći dan odlije se sok, pusti da zakipi i time se još jednom opare ugrijane trešnje. Kad ohladi voće, zaveže

se opet dobro i spremi na suhom mjestu. Na ovaj način sa salicilom priređeno voće jako se preporuča, jer se u svako doba može od toga izvaditi, a da se ne pokvari, samo se odmah nakon porabe opet mora čvrsto zavezati staklo.

7. Trešnje u salicilu.

Priredi šećernu vodu od 1 l vode i ½ kg šećera te kad kipi baci unutra 2 kg lijepih zrelih trešanja, koje pusti da kratko kuhaju, izvadi ih tad penjačom i metni u staklo. Tad šećernoj vodi primiješaj i žličicu salicilne kiseline, pusti da još jednom zakipi i opari time trešnje. Kad su se ohladile, zavežu se mjehurom ili pergamenom. Treći se dan odlije sok, pusti da zavrije i opet kipući nalije preko trešanja. Kad se ohlade zavežu se opet i spreme na suhom mjestu.

8. Trešnje u šećeru (Slatko).

Iz lijepih žutih, svježe obranih, zrelih trešanja (Wachskirschen), izvadi peteljke i koštice. 1 kg šećera polij sa ¼ l vode i tako dugo kuhaj, dok se počne mrviti. Sad primiješaj soka od 2 limuna, metni unutra 1 kg trešanja, kojima su izvađene koštice i kuhaj to 5—6 minuta, tad kastrolu metni na stranu. Drugi dan kuhaju se trešnje opet 5 minuta, a treći dan nešto dulje, dok sok postane ogust. Zatim se voće zajedno sa sokom vruće metne u stakla, koja se tek slijedeći dan zavežu platnom.

9. Trešnje u šećeru na drugi način.

¾ kg šećera kuhaj sa ¼ l vode tako dugo, dok se počne mrviti. Od 1 kg lijepih, zrelih, svježe obranih žutih trešanja podreži kratko peteljke, trešnje metni oprezno u šećer i kuhaj oko 10 minuta. Tako ih uzvari drugi i treći dan. Sok mora biti ogust. Iza toga se voće sa sokom metne vruće u stakla, koja se tek nakon 24 sata zavežu platnom.

10. Ušećerene trešnje (kandiert).

¾ kg šećera polij sa ¼ l vode i kuhaj tako dugo, dok se počne mrviti. Iz lijepih, velikih žutih trešanja izva-

di oprezno koščice, zatim metni 1 kg od toga u šećer i oprezno kuhaj 5 minuta, onda metni na stranu. Drugi i treći dan kuhaj trešnje 10 minuta, tad vruće metni u stakla, u kojem, zavezane platnom, moraju stajati 8—10 dana, da se napiju šećera. Zatim ih izvadi iz soka, stavi na sito, da se ocjedi sok, metni tad na daske, limove za pečenje ili ljese i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru te ih češće moraš okretati. Kad ne ostavljaju više vlage, t. j. kad se dignu s lima, pa je suho odozdo, umoće se u fino stučeni šećer i spreme u staklima ili limenim kutijama. S preostalim sokom mogu se napuniti maa stakla, ova zavezati mjehurom ili pergamenom i 2 sata kuhati u pari. On se upotrebljava za razne tjestenine.

11. Sušene trešnje.

Iz crnih, tvrdih, krasnih trešanja izvadi peteljke, tad ih položi na daske, limove za pečenje ili ljese i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Kad su trešnje posve suhe, spreme se u vrećice (Füllsack) na zračnom suhom mjestu. Hoće li se u zimi od njih napraviti kompot, peru se ponajprije u toploj vodi, poliju kipućom šećernom vodom i stave tad u topli pečenjar, gdje se ostave nekoliko sati da nabubre.

12. Mekčina od trešanja (Kirschen-Fleisch).

¾ kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, zatim primiješaj k tomu 1 kg crnih trešanja bez koštica i kuhaj 20—25 minuta kod nagle vatre. Mekčina od trešanja meće se vruća u stakla, koja se tek slijedeći dan zavežu platnom.

13. Jam (pekmez) od trešanja.

Kuhaj 1 kg crnih trešanja, kojima su izvađene koštice, s ½ kg šećera 15 minuta i neprestano miješaj; nalij ga tad u mala ugrijana stakla i zaveži mjehurom ili pergamenom. Ovaj jam kuha se 2 sata u pari, kako je

označeno pod I. Kad je staklo načeto, mora se i jam skoro potrošiti, jer se onda ne drži dugo, stoga se i uzimlju mala stakla.

14. Pekmez od trešanja.

1 kg crnih trešanja, iz kojih izvadi koščice, naslaži u slojevima u kastrolu s ½ kg tučenog šećera. Ovo ostavi preko noći na hladnom mjestu i slijedeći dan kuhaj 30 minuta. Pekmez se vruć ulijeva u stakla i tek nakon nekoliko dana zaveže platnom.

15. Procjeđen (passiert) pekmez od trešanja.

Trešnje, kojima su koštice izvađene, metni u kastrolu i kuhaj u vlastitom soku, dok su mekane, tad ih vruće procjedi kroz sito. 1 kg procjeđenih trešanja kuhaj sa ¾ kg šećera 25—30 minuta, zatim ih vruće ulij u stakla. Slijedeći dan zaveže se pekmez platnom i spremi na zračnom, suhom mjestu.

16. Liker od trešanja

U veću bocu sa širokim grlinom metni 1 l alkohola i ½ kg crnih zrelih trešanja. Možeš dodati i nekoliko stučenih koščica, jer one davaju vrlo dobar okus. Bocu dobro začepi i ostavi 14 dana na hladnom mjestu te ju svaki dan mućkaj. Tad kuhaj 1 kg šećera s 1 l vode i stavi na stranu. Slijedeći dan pomiješaj bistru šećernu vodu s procjeđenim alkoholom. Liker se sprema u dobro začepljenim bocama.

VIŠNJE.

17. Ukuhane višnje.

Iz lijepih, velikih višanja izvadi peteljke, tad ih metni u stakla, polij šećernom vodom i postupaj s njima kako je označeno pod I. Kod višanja mora se za šećernu vodu uzeti ¾ kg šećera na 1 l vode, jer je voće jako kiselo.

18. Višnje za savijaču.

Višnje, kojima su izvađene koštice, natisni čvrsto u mala stakla za ukuhavanje, gore metni u svako staklo 3 žličice stučenog šećera, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari 2 sata, kako je to označeno pod I.

19. Oparene višnje.

Velike zrele višnje metni čvrsto u staklo od 3 l, rastopi 1 žličicu salicilne kiseline u 1 žlici ruma i polij time voće, tad ugrij staklo. Nadalje priredi šećernu vodu od ¾ kg šećera i 1 l vode, te kipuću nalij preko višanja. Zatim sok otresi, uzavri ga te još jednom opari njime višnje. Kad se ohladi voće, zaveže se staklo mjehurom ili pergamenom i pohrani.

20. Višnje u salicilu.

Lijepe velike višnje metni čvrsto u staklo od 3 l i ugrij zajedno sa staklom. Sad napravi šećernu vodu od ¾ kg šećera i ¾ l vode te time opari višnje. Zatim odlij sok, uzavri ga, k tomu primiješaj 1 žličicu salicilne kiseline i još jednom polij time višnje; kad ohladne, zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Treći dan opet odlij sok i njime opet opari višnje. Kad se posve ohlade, zavežu se nanovo i pohrane.

21. Višnje u salicilu priređene hladno

Staklo od 4 l napuni čvrsto sa zrelim višnjama. 1 žličicu salicilne kiseline rastopi u 1 dl ruma i polij time višnje. 1½ kg šećera svari s ½ l vode i kad se posve ohladi, nalij ga na višnje, zatim zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Iza 8—10 dana može se odliti nešto soka i dodati još nešto višanja, zatim se staklo opet zaveže.

22. Sunčanje višanja (Sonnen-Weichseln).

Uzmi po volji staklo, u koje u slojevima naslaži višnje i stučeni šećer. Na 1 kg višanja računa se ½ kg

šećera. Staklo ne smije biti posve puno, da ostane prostora za vrenje. Sad staklo zaveži pergamenom i postavi na sunce, gdje ostane nekoliko dana. Kad višnje stanu tonuti spreme se u smočnicu.

23. Višnje u octu.

1 kg šećera svari s ½ l vode i ¼ l dobroga vinskog octa. Od 1 kg višanja podreži peteljke, višnje metni u kipući šećer i kuhaj u njem polagano oko ¼ sata. Tad izvadi višnje, a šećer kuhaj još malo, dok postane krutuljav (dicklich). Ohlađene višnje metnu se u staklo, poliju hladnim šećerom i zavežu pergamenom.

24. Sunčanje višanja u octu.

U jedno staklo metni u slojevima 1½ kg višanja i 1 kg stučena šećera i polij to s ¼ l dobroga vinskog octa, zaveži pergamenom i pusti 5—6 dana na suncu, onda pohrani. Staklo se ne smije posve napuniti.

25. Višnje s rumom.

2 kg višanja i 1 kg šećera naslaži čvrsto u slojevima u staklo, polij s 1½ dl ruma, zaveži pergamenom ili mjehurom i pohrani odmah.

26. Višnje u šećeru.

1 kg šećera kuha se s ¼ l vode tako dugo, dok se počne mrviti. 1 kg lijepih velikih višanja s podrezanim peteljkama metni u ovaj šećer i kuhaj ih polagano 5 minuta. Drugi i treći dan kuhaj ih svaki put opet 5 minuta, zatim vruće sa sokom metni u stakla, koja tek slijedeći dan zaveži platnom.

27. Višnje u šećeru na drugi način.

Na 1 kg višanja, iz kojih su oprezno izvađene koštice, nalij 1 kg šećera gusto kuhana s malo vode i pusti to u porculanskoj posudi preko noći na hladnom mjestu. Slijedeći dan odlij sok od višanja i kuhaj ga, dok postane

krutuljav, tad metni unutra višnje i kuhaj ih 5 minuta. Iza toga metne se šećerno voće u staklo i tek nakon tri dana zaveže pisaćim papirom, u koji se iglom izbodu rupice.

28. Ušećerene višnje.

¾ kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se počne mrviti. 1 kg lijepih velikih višanja kuhaj u tom šećeru 5 minuta, onda ih postavi na stranu. Slijedeća dva dana kuhaj ih opet po 5 minuta, zatim voće zajedno sa sokom prelij u staklo, u kojem ga ostavi 8—10 dana, da se napije šećera. Iza toga izvadi višnje iz soka, metni ih na daske, limove za pečenje, ili ljese, a dalje postupaj s njima kao s ušećerenim trešnjama br. 10. Preostali sok može se naliti u mala stakla, gore se metne salicilne kiseline u veličini zrna leće i kuha u pari 1—2 sata. Ovaj se sok može upotrijebiti kao poljev (Überguss) za tjestenine ili kao osvježujuće piće sa soda-vodom.

29. Sušene višnje.

Lijepe velike višnje metnu se na daske, limove za pečenje ili ljese te se s njima postupa kao sa sušenim trešnjama br. 11.

30. Sušene višnje na drugi način.

Iz velikih čvrstih višanja izvadi peteljke, tad ih metni na limove za pečenje i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru, dok ne puštaju više soka; sad izvadi koščice, metni 3 višnje jednu na drugu i onda prstom spljošti, da dobe oblik kovanog novca; onda ih opet metni na nekoliko sati u pečenjar, iza toga posipaj tople fino stučenim šećerom i pohrani u limenim kutijama.

31. Mekčina od višanja.

1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se počne mrviti, primiješaj k tomu 1 kg višanja, kojima su izvađene koščice i kuhaj ih 25 minuta; tad vruće ulij u stakla i tek slijedeći dan zaveži platnom.

32. Jam od višanja.

1 kg višanja, kojima su izvađene koščice, kuhaj s 1 kg šećera 15 minuta, tad ih vruće ulij u stakla, koja tek nakon 24 sata zaveži platnom.

33. Pekmez od višanja.

1 kg višanja, kojima su izvađene koščice, naslaži s 1 kg stučenog šećera u slojevima u kastrolu, koju preko noći ostavi na hladnom mjestu. Slijedeći dan kuhaj pekmez 25—30 minuta i nalij vruć u stakla, koja se zavežu tek onda, kad se na pekmezu napravila korica.

34. Procijeđen pekmez od višanja.

Višnje, kojima su izvađene koštice, metni u kastrolu i kuhaj u vlastitom soku da postanu mekane, tad vruće procijedi. 1 kg procijeđenih višanja kuhaj s 1 kg šećera 30 minuta, tad vrući pekmez ulij u stakla, koja se zavežu tek, kad se pekmez osušio gore.

35. Moždina od višanja (Weichselmark) za sladoled.

Obične crne, ako je moguće šumske višnje s koščicama stuci u mužaru od porculana i procijedi tad kroz sito. Za 1 kg moždine uzmi 1½ kg fino stučenog šećera te to miješaj 1½ sata. Zatim moždinu ulij u male boce, koje začepi i zapečati; ili napuni mala stakla, metni gore nešto bademova ulja ili fina bez mirisa ulja za salatu te ih zaveži mjehurom ili pergamenom. Ova moždina drži se vrlo dobro, ako je oprezno pripravljena, a jer se ne kuha, pridrži fin miris (aroma) svježega voća. Sprema se na hladnom, suhom mjestu.

36. Ukuhana moždina od višanja.

Višnje s koščicama stuci u porculanskom mužaru i procjedi kroz sito. Ovom moždinom napuni mala stakla, metni gore salicilne kiseline u veličini zrna leće, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari. Kod uporabe primiješa se šećera po volji.

37. Sok od višanja.

Višnje s koščicama stuci u porculanskom mužaru, tad primiješaj k tomu nešto šećera (na 1 kg višanja 1 žlica šećera) i metni u staklo. U staklu pusti višnje 3 dana, zatim sok procijedi kroz rubac i nalij u staklo, u kojem ga 8—10 dana ostavi na hladnom mjestu; tad odlij čisti sok i procijedi ga (filtrieren). 1 kg od ovoga soka kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta; pjena, koja se napravi, skine se. Hladan sok nalije se u boce, koje se dobro začepe i zapečate.

38. Sok od višanja na suncu.

Za to se uzmu obične male crne višnje, koje stuci s koščicama i pusti 2 dana u staklu, zatim sok istiješti kroz platnen rubac i nalij u veću bocu, koja ne smije biti posve puna. Na 1 kg soka metni ½ kg šećera, komadić korice (Zimmt) i 5—6 klinčića (Gewürznelke), zaveži tad bocu platnenom krpom i ostavi na suncu 6 nedjelja. Onda se sok oprezno otoči u boce, koje se začepe i zapečate.

39. Sok od višanja sa sriješnom kiselinom.

8 dkg sriješne kiseline rastopi u 1 l hladne vode i polij time 3 kg višanja, stučenih s košticama. Ovo ostavi u porculanskoj posudi, pokritoj platnenim rupcem, 24 sata, zatim prelij u platnenu vrećicu ili na sito da sok može otjecati. 1 kg ovoga soka pomiješaj s 1¼ kg šećera, metni u staklo, pokrij lako i ostavi 3 dana na hladnom mjestu. Prvi dan mora se sok češće promiješati, da se šećer brže rastopi. Zatim se sok ulije u boce, koje se zavežu samo platnom i pohrane na hladnom mjestu.

40. Sok od višanja za poljev.

Višnje s koščicama stuci i procijedi kroz sito, 1 kg procijeđenoga soka kuhaj s 1 kg šećera 10 minuta, zatim ohlađen ulij u boce, koje začepi i zapečati.

41. Liker od višanja.

Jednu trećinu boce od 3 l napuni višnjama, k tomu primiješaj nekoliko zdrobljenih koščica od višanja, nešto korice, nekoliko klinčića, ¼ kg suhvica (Rozinen) i ½ kg šećera. Zatim napuni bocu s dobrom šljivovicom, začepi ju dobro i pohrani na hladnom, suhom mjestu. Nakon 6 nedjelja može se liker otočiti od višanja i trebati.

42. Liker od višanja na drugi način.

U 1 l alkohola metni ½ kg višanja i nekoliko zdrobljenih koštica. To ostavi dobro začepljeno 14 dana stajati, samo tu i tamo mućkaj bocu, zatim ocijedi alkohol od višanja. 1 kg šećera prokuhaj s 1 l vode, pa kad je ćešerna voda hladna i bistra, pomiješaj ju s alkoholom. Liker može se također prema ukusu napraviti žestok ili sladak. On se ulije u boce, koje se začepe.

43. Ocat od višanja.

Jednu trećinu boce napuni višnjama i na to nalij dobroga vinskoga octa, da je boca puna. Zatim ju zaveži platnenom krpom i pohrani na hladnom mjestu. Nakon 6 nedjelja otoči ocat u boce i začepi ih.

JAGODE.

44. Jagode u kutijama.

Lijepe, velike vrtne jagode, iz kojih se odstrane peteljke, operi oprezno, da se ne zgnječe, metni ih u limene kutije, polij šećernom vodom, a dalje postupaj s njima kao s ukuhanim voćem u kutijama pod III. Za šećernu vodu uzme se ½ kg šećera na 1 l vode.

45. Jagode u šećeru.

1 kg lijepih, velikih vrtnih jagoda, iz kojih su odstranjene petljke, uroni pojedince u alkohol, da kod kuhanja ostanu čvrste. Zatim ih s 1 kg stučenog šećera naslaži u slojevima u kastrolu i postavi preko noći na hladno mjesto. Slijedeći dan kuhaj ih oprezno samo 15 minuta, zatim ih, dok su još vruće, prelij polagano u veliko staklo, a kad su se posve ohladile, zaveži ga platnom. Nakon 14 dana razdijeli jagode sa sokom u manja stakla, koja se također zavežu platnom.

46. Jagode u šećeru na drugi način.

1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se počne mrviti, tad metni unutra 1 kg lijepih, velikih vrtnih jagoda, koje si prije umočio u alkohol. Ovo kuhaj vrlo oprezno, a da previše ne miješaš, kroz 3 dana svaki put 5 minuta, zatim vruće metni u staklo, koje tek slijedeći dan zaveži platnom.

47. Ušećerene jagode.

Izabrano lijepe, velike vrtne jagode metni na 5 minuta u čist alkohol, da ostanu čvrste; ¾ kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, tad metni unutra jagode i kuhaj oprezno 5 minuta, a onda ih stavi na stranu. Drugi i treći dan kuhaj ih opet po 5 minuta, zatim ih oprezno metni u staklo, koje tek slijedeći dan zaveži platnom. Iza 3 nedjelje izvadi jagode iz soka, položi na daske, limove za pečenje ili ljese, te ih suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Dalji postupak je isti kao kod ušećerenih trešanja br. 10.

48. Jam od vrtnih jagoda.

1 kg vrtnih jagoda, iz kojih su odstranjene peteljke, isitni (zerkleinern) i kuhaj s ¾ kg šećera 20 minuta. Jam se vruć ulijeva u stakla, koja tek slijedeći dan budu zavezana platnom.

49. Jam od šumskih jagoda.

1 kg neprocjeđenih šumskih jagoda kuhaj s 80 dkg šećera 15 minuta, zatim vruće ulij u stakla, koja tek slijedeći dan zaveži.

50. Procjeđen jam od jagoda.

Šumske jagode procijedi kroz sito, te 1 kg od toga s ¾ kg šećera kuhaj 20 minuta. Jam se vruć ulijeva u malena stakla, koja se zavežu platnom tek nakon 24 sata.

51. Pekmez od vrtnih jagoda.

Iz 1 kg vrtnih jagoda odstrani peteljke, zatim ih isitni i s 1 kg stučenog šećera naslaži u slojevima u kastrolu, u kojoj ih preko noći ostavi na hladnom mjestu. Slijedeći dan kuhaj pekmez 25 minuta, ulij vrućega u staklo te zaveži platnom, kad je gore dobio koricu.

52. Pekmez od šumskih jagoda.

1 kg procjeđenih šumskih jagoda metni s 1 kg stučenog šećera u slojevima u kastrolu, koju preko noći ostavi na hladnom mjestu. Slijedeći dan kuhaj pekmez 25 minuta i miješaj neprestano, zatim ga vrućega metni u staklo, te zaveži platnom, kad je gore dobio koricu.

53. Moždina od jagoda za sladoled.

1 kg procjeđenih šumskih jagoda miješaj s 1½ kg fino stučenog šećera 1½ sata. Dalji postupak je isti, kao kod moždine od višanja za sladoled broj 35.

54. Ukuhana moždina od jagoda.

Šumske jagode procijedi (passieren), napuni time mala stakla, gore metni salicilne kiseline u veličini zrna leće, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i 2 sata kuhaj u pari. Kad se staklo načme, mora se brzo potrošiti. Kod uporabe primiješa se po volji šećera.

55. Miješane jagode.

1 kg procjeđenih šumskih jagoda miješaj s 1 kg fino stučenog šećera (Staubzucker) 1 sat, zatim to ulij u mala stakla, zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari 1½—2 sata. Mala stakla se zato odabiru, jer se moždina ne drži dugo, kad je načeta.

56. Sok od jagoda sa sriješnom kiselinom.

8 dkg sriješne kiseline rastopi u 1 l vode i polij time 3 kg zgnječenih jagoda. Ovo ostavi 24 sata u pokritoj porculanskoj posudi, zatim metni na sito ili u platnenu

vrećicu, da sok oteče. 1 kg od ovoga soka pomiješaj s 1¼ kg šećera, ulij ga u staklo, koje zaveži platnom i ostavi tako 3 dana. Prvi dan mora se sok češće miješati, da se šećer brže rastopi. Ako se gore napravi pjena, mora se oprezno odstraniti prije, nego se sok puni u boce. Boce se zavežu samo platnom i spreme na hladnom mjestu. Ovaj sok je bistar, ima prelijepu boju, ujedno je vrlo aromatičan, jer se nije kuhao.

57. Sok od jagoda za poljev.

1½ kg svježih šumskih jagoda metni u posudu od porculana, posipaj ih s 1 kg stučenog šećera, promiješaj ih dobro i preko noći ostavi na hladnom mjestu. Slijedeći dan metni ih na sito, da sok, koji se napravio preko noći, okaplje, no jagode se ne smiju iscijediti (ausdrücken). Zatim metni sok u kastrolu i kuhaj ga 15 minuta. Kad sok ohladi, ulijeva se u boce, koje se začepe i zapečate.

58. Liker od jagoda.

1 kg procjeđenih šumskih jagoda kuhaj s ¾ kg šećera 5 minuta, a pjenu, koja se pravi, skini. Kad se sok ohladio, pomiješaj ga s ½ l alkohola, ulij u boce i začepi. U početku moraju se boce češće mućkati, da se alkohol pomiješa sa sokom od jagoda.

59. Ocat od jagoda.

Jednu trećinu boce napuni s jagodama te ih polij dobrim vinskim octom, a dalje se postupa kao s octom od višanja br. 43.

60. Ljupčići (Baiser) od jagoda.

1 kg procjeđenih šumskih jagoda miješaj s 1 kg fino stučenog šećera (Staubzucker) i s jednim bjelanjkom tako dugo, dok postane posve kruto kao led. (Bjelanjak i jagode moraju biti jako hladne). Sad se na bijelom pisaćem papiru prave mali ljupčići, koji se suše na suncu ili u toplom pećenjaru. Kad su potpuno suhi oprezno se nožem odignu s papira i spreme u staklima ili limenim kutijama.

MALINE.

61. Maline u šećeru.

Lijepe vrtne maline urone se pojedince u alkohol, a dalje se postupa kao s jagodama u šećeru br. 45.

62. Maline u šećeru na drugi način.

Postupak je isti kao s jagodama u šećeru na drugi način br. 46.

63. Jam od malina.

1 kg svježe obranih šumskih malina kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta, zatim vruće ulij u manja stakla, koja se tek slijedeći dan zavežu platnom.

64. Procijeđen jam od malina.

¾ kg šećera kuhaj s ¼ l vode dok se mrvi, tad k tomu primiješaj 1 kg procjeđenih šumskih malina i to kuhaj 15 minuta, zatim vruće ulij u mala stakla, koja tek nakon 24 sata zaveži platnom.

65. Pekmez od malina.

1 kg procjeđenih šumskih malina kuhaj s ½ kg šećera, da postane gust pekmez, što traje od prilike 30 minuta. Pekmez se vruć ulijeva u staklo, koje se zaveže platnom tek onda, kad je pekmez suh.

66. Gelée (hladetina) od malina.

Maline metni u kastrolu i kuhaj u vlastitom soku, dok se pokuhaju. Zatim ih procijedi vruće i 1 kg od toga kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta, onda ulij vruće u stakla, koja se tek slijedeći dan zavežu platnom.

67. Moždina od malina za sladoled.

1 kg svježe obranih, procijeđenih šumskih malina miješaj s 1½ kg šećera 1½ sata. Dalji postupak je isti kao kod moždine od višanja za sladoled br. 35.

68. Ukuhana moždina od malina.

Šumske maline procijedi, ulij ih u mala stakla, gore metni salicilne kiseline u veličini zrna od leće, a dalje postupaj s njima kao s ukuhanom moždinom od višanja br. 36.

69. Miješane maline.

1 kg procijeđenih šumskih malina miješaj 1 sat s 1 kg šećera, zatim ih ulij u mala stakla i postupaj dalje kao s miješanim jagodama br. 55.

70. Sok od malina.

Zgnječi maline, pomišaj ih s malo šećera (1 žlica šećera na 1 kg malinova soka) i metni u staklo, koje ostavi 2 dana na hladnom mjestu. Tad taj sok tiješti kroz čistu krpu, ulij ga opet u staklo i ostavi 8—10 dana. Zatim ga oprezno odlij i ocijedi (filtrieren). 1 kg ovoga soka kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta; pjenu, koja se pravi, odstrani žlicom. Kad se sok posve ohladi, ulij ga u boce, koje začepi, zapečati, i spremi na hladnom mjestu.

71. Sok od malina s octom za bolesnike.

3 kg zgnječenih malina metni u staklo i polij ih s 3 dl dobroga vinskog octa. To ostavi kroz 3 dana na toplom mjestu, tad odlij sok u platnenu vrećicu, da oteče. 1 kg soka kuhaj s 1 kg šećera 10 minuta. Kad je sok posve ohlađen, ulije se u boce, koje se začepe i zapečate.

72. Sok od malina sa salicilom.

Svježe obrane maline zgnječi te na 1 kg malina metni 1 žličicu salicilne kiseline. Ovo dobro pomiješaj i u porculanskoj posudi ostavi 24 sata na hladnom mjestu, tad

procijedi sok kroz čistu platnenu krpu. 1 kg šećera svari s ½ l vode, te kad je šećerna voda posve hladna, pomiješaj ju s 1 kg od toga soka. Sad ulij sok u boce, koje se ne smiju začepiti, već samo zavezati platnom. Boce se spremaju na hladnom suhom mjestu.

73. Sok od malina sa sriješnom kiselinom.

8 dkg sriješne kiseline rastopi u 1 l vode i polij time 3 kg zgnječenih svježih malina, koje u porculanastoj posudi, lako pokrite, ostavi 24 sata na hladnom mjestu. Zatim ih metni na sito ili u platnenu vrećicu, da sok može oteći, istiještiti se ne smije. 1 kg soka pomiješaj s 1¼ kg šećera u staklu, zaveži ga platnom i ostavi na hladnom mjestu 3 dana, a prvi dan češće miješaj sok, da se brže rastopi šećer. Dalji postupak je isti kao sa sokom od jagoda sa sriješnom kiselinom br. 56.

74. Sok od malina za poljev.

1½ kg svježih šumskih malina posipaj s 1 kg stučenog šećera, promiješaj to dobro i ostavi u porculanastoj posudi preko noći na hladnom mjestu. Slijedeći dan metni ih na sito, da sok oteče i kuhaj ga 10 minuta. Ohlađen sok ulij u boce, koje začepi i zapečati.

75. Liker od malina.

U jednu bocu metni 1 l alkohola i ½ l šumskih malina, začepi ju i ostavi tako 14 dana, samo češće mućkaj bocu. 1 kg šećera svari s 1 l vode te ga, kad je hladan i bistar, pomiješaj s ocijeđenim alkoholom. Liker ulij u boce i začepi ih.

76. Liker od malina na drugi način.

Zgnječi 1½ kg malina i ostavi ih u porculanastoj posudi jedan dan, zatim tiješti sok kroz krpu, ulij ga u staklo i ostavi tako 3—4 dana. Zatim procijedi (filtriren) sok i kuhaj ga s 1 kg šećera 5 minuta, a pjenu, koja se pravi, skini. Ohlađen sok pomiješaj s 1 l alkohola.

77. Ocat od malina.

Jednu trećinu boce napuni sa šumskim malinama i polij ih s dobrim vinskim octom, a dalje postupaj tako, kao s octom od višanja br. 43.

78. Ljupčići od malina.

1 kg procjeđenih malina miješaj s 1 kg fino stučena šećera i s 1 bjelanjkom tako dugo, dok postane tvrd; zatim na pisaćem papiru napravi ljupčiće i postupaj dalje kao s ljupčićima od jagoda br. 60.

RIBIZ.

79. Ukuhani ribiz.

Svježe obran zreo ribiz očupaj i metni rahlo u stakla za ukuhavanje, nalij na to šećerne vode i postupaj dalje, kako je to označeno pod br. I. — Kako je ovaj plod vrlo kiseo, mora se na 1 l vode uzeti 1 kg šećera. Ovo ukuhano voće dade se osobito dobro upotrijebiti za pravljenje umaka.

80. Ribiz u šećeru.

Lijepe plodove s velikim bobicama očupaj i operi u alkoholu, 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, zatim kuhaj u tom 1 kg ribiza 5 minuta. Tako se bobice kroz 3 dana oprezno kuhaju, svaki put po 5 minuta, zatim se još vruće metnu u stakla, koja se tek slijedeći dan zavežu platnom.

81. Grozdići od ribiza u šećeru.

1 kg velikih lijepih grozdića od ribiza umoći pojedince u alkohol, da kod kuhanja ostanu čvrsti, te ih s 1 kg stučenog šećera u slojevima naslaži u kastroli, no na dno kastrole metni najprije šećer. Preko noći ostavi ribiz na hladnom mjestu, a slijedeći dan kuhaj ga 15 minuta, no vrlo oprezno, da grozdići ostanu cijeli. Zatim metni grozdiće u veliko staklo, polij ih vrućim sokom, a kad se

ohlade, zaveži staklo platnom. Nakon 14 dana izvadi grozdiće oprezno iz soka, razdijeli ih u mala stakla, polij ih opet sokom, a onda opet zaveži platnom.

82. Jam od ribiza.

1 kg očupanih ribiza kuhaj s 1 kg šećera 15 minuta, s vrućim napuni stakla te ih tek slijedeći dan zaveži platnom.

83. Procjeđen jam od ribiza.

Procijedi ribiz te 1 kg od toga s 1 kg šećera kuhaj 15 minuta, zatim ga vruća metni u stakla, koja tek nakon 24 sata zaveži zlatnom.

84. Pekmez od ribiza

Iz svake bobice iscijedi sok s koščicama i metni ljupinu na stranu. Zatim sok procijedi (passieren) kroz sito i pomiješaj ga s ljupinama. 1 kg ove mase od ribiza kuhaj s 1 kg šećera 20 minuta, zatim ju vruću ulij u stakla, koja tek slijedeći dan zaveži platnom.

85. Procjeđen pekmez od ribiza.

Očupaj bobice, metni ih u kastrolu i kuhaj u vlastitom soku, dok postanu mekane, zatim ih procijedi (passieren) vruće. 1 kg procjeđene mase kuhaj s 1 kg šećera 25 minuta, zatim ju vruću ulij u stakla i zaveži platnom tek onda, kad je pekmez gore suh.

86. Gelée od ribiza.

Očupan ribiz kuhaj u vlastitom soku, dok je mekan, zatim ga vrućega procijedi (passieren). 1¼ kg šećera polij s ½ l vode i kuhaj tako dugo, dok se mrvi, zatim primiješaj k tomu 1 kg procjeđenog ribiza i kuhaj to 20 minuta. Gelée se vruć metne u stakla, koja se, kad se ohladio, zavežu platnom.

87. Sok od ribiza.

Zgnječi bobice, pomiješaj ih sa šećerom (uzmi 1 žlicu na 1 kg) i ostavi ih tako 3 dana; zatim tiješti sok kroz krpu

metni ga opet u staklo i ostavi 8—10 dana na hladnom mjestu. Iza toga odlij sok te ga procijedi (filtrieren). 1 kg od ovog soka kuhaj s 1 kg šećera 15 minuta, a kad se ohladi, ulij ga u boce, koje se začepe i zapečate.

88. Sok od ribiza za poljev.

Istješti sok iz bobica te 1 kg od toga kuhaj s 1¼ kg šećera 5 minuta i neprestano skidaj pjenu. Ohlađen sok ulijeva se u boce, koje se začepe i zapečate.

89. Ocat od ribiza.

Napuni jednu trećinu boce s očupanim ribizom, nalij na to dobroga vinskog octa, a dalje postupaj kao s octom od višanja br. 43.

90. Vino od ribiza.

Istiješti sok iz ribiza. K svakom kg soka primiješaj 1 kg šećera i 2 l vode. S time napuni veću bocu s uskim grlinom, koja ne smije biti posve puna, da vino ima prostora za vrenje. Boca smije biti zavezana samo dvostrukim tilom ili ispranim platnom i mora stajati na hladnom mjestu. Tako dugo, dok vino vrije, dakle po prilici 3 mjeseca, mora se svaka 4—5 dana mućkati; iza toga vremena, dakle kad vino prestane vreti, skine se til s boce i začepi dobro. O Božiću, dakle po prilici nakon 5 mjeseci, otoči oprezno tekućinu u boce, začepi ih dobro i pohrani ležeći u podrumu ili smočnici. Vino se može piti odmah, ali je bolje, ako se pusti ležati dulje vremena.

OGROZDI.

91. Ukuhani ogrozdi.

Lijepe, prilično zrele, no ne premekane ogrozde očisti, metne u stakla, nalij na to šećerne vode i zaveži mjehurom ili pergamenom, a dalje postupaj, kako je to označeno pod br. I. Za šećernu vodu uzme se 60 dkg šećera na 1 l vode.

92. Ogrozdi bez šećera za umake.

Zrele ogrozde metni u mala stakla, nalij na to čiste vode, metni gore salicilne kiseline u veličini zrna od leće i zaveži mjehurom ili pergamenom. Dalji postupak je označen pod br. I.

93. Opareni ogrozdi sa salicilom.

Staklo od 3 l napuni s lijepim zrelim ogrozdima, a onda ga ugrij. 1 žličicu salicilne kiseline rastopi u 1 žlici ruma i time polij voće. Sad priredi šećernu vodu od ½ kg šećera i ¾ l vode i kipućom polij voće, zatim odlij sok te još jednom opari time ogrozde. Kad se ohlade, zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Treći dan odlij opet sok, uzavri ga i time opari opet ogrozde. Ohlađeno staklo zaveže se opet i pohrani.

94. Ogrozdi u šećeru.

1 kg šećera polij s ¼ l vode i kuhaj tako dugo, dok se mrvi. Sad primiješaj k tomu 1 kg lijepih, očišćenih ogrozda i sok od jednog limuna te oprezno kuhaj 5 minuta, što opetuj oba slijedeća dana. Zatim metni ogrozde u stakla, a ako je sok prerijedak, kuhaj ga još malo, dok postane krutuljav. Šećerno se voće tek slijedeći dan zaveže platnom.

95. Jam od ogrozda.

1 kg očišćenih, posve zrelih ogrozda kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta, zatim ih vruće ulij u stakla, koja tek nakon 24 sata zaveži platnom.

96. Procijeđen jam od ogrozda.

Zrele ogrozde metni u kastrolu i kuhaj ih u vlastitom soku, dok su posve mekani, zatim ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procijeđene mase kuhaj s 1 kg šećera, s nešto limunove korice i soka 15 minuta te još vruć jam metni u mala stakla, koja tek slijedeći dan zaveži platnom.

97. Pekmez od ogrozda.

1 kg zrelih ogrozda kuhaj s 1 kg šećera i s komadićem vanilije ili korice od limuna 30 minuta, zatim to vruće metni u stakla, koja zaveži platnom tek onda, kad je pekmez gore dobio koricu.

BOROVNICE (HEIDELBEEREN, SCHWARZBEEREN).

98. Ukuhane borovnice.

Napuni stakla s izabranim svježim borovnicama, polij ih šećernom vodom, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom, a dalje postupaj, kao što je označeno pod br. I. Za šećernu vodu dostaje 30 dkg šećera na 1 l vode.

99. Oparene borovnice sa salicilom.

Staklo od 3 l napuni s očišćenim borovnicama i stavi na toplo mjesto. 1 žličicu salicilne kiseline rastopi u 1 žlici ruma i polij time bobice. Sad opari voće šećernom vodom, sastojećom se od ½ kg šećera i 1 l vode, odlij sok, opari opet borovnice, a kad se ohlade, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom. Treći dan odlij sok, uzavri ga i prelij time ponovno bobice. Kad je staklo ohlađeno zaveže se opet.

100. Borovnice u šećeru.

Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, tad primiješaj k tomu 1 kg očišćenih borovnica i komadić vanilije i to kuhaj 5 minuta. Drudi dan kuhaj to opet 5 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. S vrućim borovnicama napuni stakla, koja tek slijedeći dan zaveži platnom.

101. Jam od borovnica.

1 kg borovnica kuhaj s ½ kg šećera 15 minuta, tad ih vruće metni u stakla, zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari 2 sata.

102. Pekmez od borovnica.

U jednu kastrolu naslaži u slojevima 1 kg očišćenih borovnica i ½ kg šećera i ostavi preko noći na hladnom mjestu. Drugi dan kuhaj od toga gust pekmez, koji još vruć metni u stakla, a ta zaveži platnom tek, kad je gore suh.

103. Procjeđen pekmez od borovnica.

Metni u kastrolu borovnice i kuhaj ih u vlastitom soku, dok su mekane, onda ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procjeđenih borovnica kuhaj s ½ kg šećera 20 minuta, zatim ga vruća metni u stakla i zaveži platnom tek onda, kad se na pekmezu gore napravila korica.

104. Sok od borovnica.

Zgnječi očišćene borovnice, pomiješaj ih s malo šećera (uzme se žlica šećera na 1 kg borovnica), metni ih u staklo, u kojem, pokrivene samo tilom ili platnenom krpicom, moraju 8—10 dana vreti. Zatim istiješti sok i 1 kg od toga kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta te skidaj pjenu. Ohlađen sok ulij u boce, začepi ih dobro i zapečati. Kod proljeva preporuča se, da se 1 žlica od ovoga soka pomiješa s pitkom vodom.

105. Liker od borovnica.

Zgnječi 6 l borovnica, pomiješaj ih s 5 dkg šećera i ostavi ih u staklu 6 dana da vriju. Zatim procijedi sok kroz krpu i kuhaj ga s 1 kg šećera i s 1 l vode 15 minuta, kod toga skidaj pjenu. Kad se sok ohladi, pomiješaj ga s 1 l alkohola, ulij ga u boce, koje začepi. Ovaj liker je također dobro sredstvo protiv proljeva.

106. Liker od borovnica na drugi način.

Napuni treći dio boce od 3 l s borovnicama, dodaj k tomu ½ kg šećera, nešto korice (Zimmt), klinčića (Gewürznelken) i 1 komadić oraška (Muskatnuss), nalij na to šljivovice toliko, da je boca puna, začepi ju i ostavi po prilici 2 mjeseca na hladnom mjestu. Zatim ocijedi liker i ulij u boce, koje dobro začepi.

BRUSNICE (PREISELBEEREN).

107. Ukuhane brusnice.

Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, tad primiješaj k tomu 1 kg lijepih crvenih brusnica i to pusti samo uzavreti. Drugi i treći dan moraju opet samo uzavreti. Brusnice se ne smiju dugo kuhati, jer inače postanu žilave i izgube tek. Vruće metni u staklo, koje se smije zavezati tek nakon 24 sata.

108. Brusnice bez šećera za umake.

Zrele, svježe brusnice metni u stakla, polij ih čistom vodom, metni na to salicilne kiseline u veličini lećina zrna, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom, a dalje postupaj onako, kako je to označeno pod br. I. Kod porabe može se dodati šećera po volji.

109. Brusnice u šećeru.

Svježe obrane, zrele, izabrane brusnice metni u mala stakla, nalij na to šećerne vode, zaveži mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje s njima, kao što je označeno pod br. I. — Za šećernu vodu uzme se 40 dkg šećera na 1 l vode.

110. Brusnice u šećeru k divljači.

1 kg svježe obranih brusnica pomiješaj s 1 kg šećera u kastroli, metni ju na ognjište i ostavi tako dugo, dok postignu vrelište, dakle dok samo jedamput zavriju; zatim se stave u topli pečenjar, gdje se pokrivene ostave pol dana, no kuhati se ne smiju više. Dok su još tople metni ih u staklo, koje tek drugi dan zaveži pisaćim papirom, u koji se iglom probodu rupice.

111. Sok od brusnica.

1¼ kg šećera polij s ½ l vode i kuhaj ga tako dugo, dok se mrvi. Sad primiješaj k tomu 1 kg zrelih brusnica te soka od 2 velika limuna i kuhaj to 5 minuta, a onda stavi na stranu. Nakon 24 sata kuhaj masu još jednom

da zavrije i izlij ju vruću na sito, da oteče sok. Hladan sok ulij u boce, koje se začepe i zapečate. Ovaj sok je vrlo dobar kao osvježujuće piće sa sodičnicom (Sodawasser), kao i za poljev tjestenina. Preostale bobice mogu se zakuhati u ¼ kg spredena šećera i upotrijebiti za divljač; osim toga mogu se ove bobice s malo šećera i s nekoliko oguljenih jabuka skuhati kao pekmez.

KUPINE.

112. Ukuhane kupine.

Zrele, velike, svježe obrane kupine metni u stakla, nalij na to šećerne vode, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje, kako je to označeno pod br. I. Za šećernu vodu uzme se ½ kg šećera na 1 l vode.

113. Oparene kupine sa salicilom.

Staklo od 3 l napuni s velikim zrelim kupinama i nalij na to 1 žličicu salicilne kiseline, rastopljene u 1 žlici ruma, zatim ugrij staklo. Sad napravi šećernu vodu od ¾ kg šećera i ¾ l vode, opari time kupine, odlij sok, te kipućim prelij opet voće. Kad se ohladi, zaveži staklo pergamenom ili mjehurom. Treći dan odlije se opet sok i opet opare njime kupine.

114. Kupine u šećeru.

1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se počne mrviti, tad primiješaj k tomu 1 kg lijepih, svježe obranih, zrelih kupina i kuhaj to oprezno 5 minuta. Tako kuhaj kupine kroz tri dana, svaki put po 5 minuta, ali vrlo oprezno, da se ne raspadnu plodovi. Vruće metni u stakla, koja tek drugi dan zaveži platnom.

115. Sok od kupina.

Zgnječi kupine metni ih s malo šećera (1 žlicu šećera na 1 kg kupina) u staklo i ostavi ih 5—6 dana vreti, onda sok tiješti kroz krpu i procijedi ga (filtrieren). 1 kg od ovoga soka kuhaj sa ¾ kg šećera 15 minuta, a kad se ohladi ulij ga u boce, koje začepi i zapečati.

116. Jam od kupina.

1 kg zrelih, svježe obranih kupina kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta, zatim ih vruće metni u stakla, koja tek drugi dan zaveži platnom.

117. Pekmez od kupina.

1 kg zrelih kupina i ½ kg šećera naslaži u slojevima u jednu kastrolu i pohrani preko noći na hladnom mjestu. Slijedeći dan kuhaj pekmez 25 minuta, ulij ga vruća u stakla, koja zaveži platnom tek, kad je dobio koricu.

118. Procijeđen pekmez od kupina.

Zrele kupine metni u kastrolu i kuhaj, ih dok postanu mekane, zatim ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procijeđenih kupina kuhaj s ¾ kg šećera 25 minuta, ulij ih vruće u stakla, koja se zavežu tek, kad se pekmez gore osušio.

KAJSIJE.

119. Ukuhane kajsije.

Lijepe velike, poluzrele kajsije raspolovi i oguli, te ako hoćeš, sumpori ih, zatim ih metni na jedan sat u laku rastopinu alauna (uzmi vrh noža alauna na 1 l vode), da ostanu čvrste. Zatim ih osuši na čistoj krpi i naslaži lijepo u staklenke. Za šećernu vodu uzme se 1 kg šećera na 1 l vode, jer su kajsije vrlo kisele. Kad je voće poliveno šećernom vodom i kad su stakla svezana mjehurom ili pergamenom, postupa se dalje, kako je naznačeno pod br. I.

120. Oparene kajsije sa salicilom.

Oguljene, raspolovljene, prilično zrele, no ne prezrele kajsije naslaži čvrsto u staklo od 3 l i stavi na toplo mjesto. 1 žličicu salicilne kiseline rastopi u 1 žlici ruma i polij time voće. Sad napravi šećernu vodu od ¾ kg šećera i ½ l vode i opari time kajsije, zatim odlij sok, metni ga na vatru da zavrije i opari opet kajsije.

Kad je voće posve hladno, zaveži ga mjehurom ili pergamenom i pohrani. Svaka vrst voća sa salicilom može se sumporiti, ako se hoće uzdržati svijetlo. Kod toga se postupa, kako je naznačeno kod ukuhanoga voća pod br. I.

121. Kajsije u salicilu priređene hladno.

Lijepe zrele, no ne prezrele kajsije raspolovi, oguli i naslaži u staklo od 4 l. 1 žličicu salicilne kiseline rastopi u 1 dl ruma i polij time voće. Kuhaj sad 1½ kg šećera s ½ l vode, a kad je šećerna voda posve hladna, polij njome kajsije. Voće se zaveže mjehurom ili pergamenom i pohrani na hladnom mjestu. Nakon 8—10 dana može se odliti nešto soka i dodati kajsija.

122. Kajsije u salicilu na drugi način.

Svaku pojedinu oguljenu, raspolovljenu kajsiju posipaj s obih strana fino stučenim šećerom i metni jednu na drugu u porculansku posudu, u kojoj pokrivene moraju stajati nekoliko sati na hladnom mjestu, dok se napravi sok. (Na 1 kg kajsija računa se po prilici 40 dkg šećera). Zatim ih metni u staklo, primiješaj soku nešto salicilne kiseline (na 1 kg voća dostaje 1 vrh noža salicil. kiseline) i polij sokom kajsije. Staklo se zaveže mjehurom ili pergamenom i pohrani na suhom hladnom mjestu.

123. Sunčanje kajsija.

Posve zrele, ali ne premekane kajsije raspolovi, oguli i sumpori s ½ šipke sumpora ½ sata. Iza toga ih pet puta isperi brzo jedno za drugim, da izgube miris od sumpora. Sad pokrij dno kakva god stakla stučenim ili lijepim kristalnim šećerom, naslaži u slojevima kajsije i šećer, dok je staklo puno. Voće se mora prilično čvrsto naslagati te gore mora također doći šećer. Na 3 kg kajsija uzme se po prilici 1 kg šećera, no može se uzeti i više, ako se voli slatko voće. Sad staklo zaveži pergamenom i kroz tri dana postavi na sunce. Nastupi li sumorno vrijeme, pohrani se staklo na toplom mjestu, što

se međutim ne smije uračunati. Kajsije moraju bezuvjetno imati tri dana sunca, zatim se pohrane na hladnom suhom mjestu. Ovaj način pohranjivanja voća je vrlo dobar te i voće ima izvrstan tek, kao da je svježe.

124. Kajsije u šećeru.

1 kg raspolovljenih, oguljenih poluzrelih kajsija metni na 1 sat u rastopinu alauna kao kod ukuhanih kajsija br. 119. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, metni unutra kajsije i kuhaj ih oprezno, dok samo jedamput zavriju. Drugi dan kuhaj ih opet dok zavriju, a treći dan 5 minuta, ali vrlo oprezno, polagano bez mnogoga miješanja, da se ne raspadnu kajsije. Ako bi sok bio još prerijedak, izvadi kajsije, metni ih u staklo, a sok kuhaj dalje, dok postane krutuljav, onda s vrućim prelij kajsije. Šećerno se voće tek slijedeći dan zaveže platnom.

125. Ušećerene kajsije.

Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode, dok se počne mrviti. 1 kg velikih poluzrelih, oguljenih, raspolovljenih kajsija, koje su prije ležale u rastopini alauna, kao ukuhane kajsije br. 119, metni u šećer, da samo jedamput uzavriju. Slijedeći dan metni ih opet na vatru, da uzavriju, ali vrlo oprezno, da ostanu cijele. Iza toga metni ih u staklo, u kojem ih ostavi 8—10 dana, da se napiju šećera; onda ih izvadi iz soka, položi na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj kao s ušećerenim trešnjama br. 10. Preostali sok je tečan te se može razno upotrijebiti. On se ulije u mala stakla, koja se zavežu mjehurom ili pergamenom te se 2 sata kuha u pari.

126. Ušećerene kajsije na drugi način.

Velike zrele, no nipošto premekane kajsije raspolovi, oguli i svaki plod na obim stranama posipaj stučenim šećerom, zatim gusto naslaži kajsije jednu na drugu u staklo, zaveži ga pergamenom i kroz 3 dana stavi na sunce. Iza toga se pohrani u smočnici. Poslije 14 dana izvadi kajsije iz soka, metni ih na daske, limove za

pečenje ili ljese i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Dalji postupak je kao kod ušećerenih trešanja br. 10. Kako se preostali sok ne drži dugo, mora se skoro potrošiti; može se s njime pirjaniti svježe voće.

127. Sušene kajsije.

Velike zrele kajsije raspolovi, oguli, metni ih na daske, limove za pečenje ili ljese i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru, kod toga ih često okreći. Dalji postupak je isti, kao kod sušenih trešanja br. 11.

128. Jam od kajsija.

Od kajsija oguli samo pjegavo, ostala ljupina ostane. Zatim razreži kajsije na male komade, rastuci koštice i oguli jezgre. 1 kg kajsija i oguljene jezgre, koje pripadaju k tomu, kuhaj s 80 dkg šećera 15 minuta, zatim vruće metni u stakla, koja tek drugi dan zaveži platnom.

129. Jam od oguljenih kajsija.

Zrele kajsije raspolovi, oguli i 1 kg od toga sa 70 dkg šećera kuhaj 15 minuta. Jam se ulijeva vruć u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

130. Procijeđen jam od kajsija.

Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, primiješaj k tomu 1 kg procijeđenih (passiert) kajsija, kuhaj ih 15 minuta i ulij vruće u stakla, koja zaveži tek nakon 24 sata.

131. Pekmez od kajsija.

Kuhaj 1 kg oguljenih, raspolovljenih zrelih kajsija s ¾ kg šećera 20 minuta i neprestano miješaj. Zatim vruć pekmez ulij u stakla, koja tek iza nekoliko dana zaveži.

132. Pekmez od kajsija s ljupinom.

Odreži od kajsija samo ono, što je hrapavo i pjegavo, glatka žuta ljupina ostaje. Ove kajsije razreži na male komade ili ih sasjeckaj u stroju za meso, zatim kuhaj

1¼ kg kajsija s 1 kg šećera 20 minuta. Pekmez se vruć ulijeva u stakla, koja se tek, kad se gore napravila korica, zavežu platnom. Ovaj pekmez pridržaje lijepu boju te ima izvrstan tek.

133. Pekmez od kajsija na drugi način.

Raspolovi zrele kajsije, oguli ih i 1 kg od toga s ¾ kg stučena šećera naslaži u slojevima u kastrolu, koju preko noći ostavi na hladnom mjestu, a drugi dan ih kuhaj 20 minuta. S vrućim pekmezom napuni stakla, te ih zaveži, kad se gore ošušio.

134. Procjeđen pekmez od kajsija.

Neoguljene zrele kajsije, kojima su izvađene koščice, metni u kastrolu i kuhaj ih u vlastitom soku, dok odmeknu, zatim ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procjeđenih kajsija s ¾ kg šećera kuhaj 20 minuta, ulij tad vruć pekmez u stakla te ih zaveži platnom, kad je gore suh. Ovaj je pekmez izvrstan za pravljenje pjenastih povaraka (Schaumkoch), kao i za punjenje palačinki.

135. Procjeđen pekmez od kajsija na drugi način.

Raspolovi kajsije, oguli ih i brzo procijedi (passieren) kroz sito. 1 kg procjeđenih kajsija kuhaj s 80 dkg šećera 25 minuta, tad ulij vruće u stakla, koja tek za nekoliko dana zaveži.

136. Gust pekmez od kajsija.

1 kg neoguljenih razrezanih kajsija metni s 1 kg šećera u slojevima u kastrolu, u kojoj moraju ostati preko noći na hladnom mjestu. Drugi dan kuhaj pekmez prilično gusto, za što treba najmanje 30—40 minuta. Pekmez se vruć ulijeva u stakla, koja se zavežu platnom tek onda, kad se gore napravila korica. Ovaj pekmez je dobar za punjenje roščića i saća (Wuchteln).

137. Miješane kajsije.

1 kg procjeđenih (passiert) kajsija miješaj s 1 kg šećera 1 sat, zatim metni to u mala stakla, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 1½ sata u pari.

138 Moždina od kajsija za sladoled.

Procjedi kajsije i 1 kg od toga s 1½ kg šećera miješaj 1½ sata. Dalji postupak je isti kao s moždinom od višanja za sladoled br. 35.

139. Sok od kajsija.

Rastopi 8 dkg sriješne kiseline u 1 l vode i polij time 3 kg zrelih neoguljenih, razrezanih kajsija. To ostavi u porculanskoj posudi, pokritoj platnom, na hladnom mjestu 24 sata; zatim nalij to nasito, da sok oteče, 1 kg od ovoga soka pomiješaj s 1¼ kg šećera i ostavi ga u jednom staklu pokrita 3 dana te ga prvi dan češće promiješaj, da se šećer brže rastopi. Iza toga ulij ga u boce, koje se ne smiju začepiti, već samo zavezati platnom.

140. Ljupčići od kajsija.

1 kg proceđenih kajsija miješaj s 1 kg fino stučena šećera i s 1 bjelanjkom dok postanu posve guste. Sad napravi na pisaćem papiru male ljupčiće i postupaj kao s ljupčićima od jagoda br. 60.

141. Poslastice od kajsija.

1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi; tad primiješaj k tomu 1 kg oguljenih, raspolovljenih kajsija i kuhaj neprestano mješajući tako gusto, da se ne hvata žlice. Ocakljene limove za pečenje namaži sad malo bademovim uljem ili uljem za salatu bez mirisa, napravi na te kuglice, koje nešto splošti, da izgledaju kao mjestanca te ih suši na suncu ili u mlakom pečenjaru, dok ne puštaju više vlage, a onda ih s obih strana posipaj fino stučenim šećerom .Ove poslastice se spremaju u limenim kutijama tako, da se čvrsto metne jedna na drugu, da ne postanu tvrde.

142. Liker od kajsija.

U 1 l alkohola metni ¼ l neoguljenih, razrezanih kajsija i nekoliko stučenih koštica i ostavi to u dobro začepljenoj boci 5—6 dana, te ju češće mućkaj. 1 kg šećera uzvari s 1 l vode, pa kad se šećerna voda ohladila i izbistrila, pomiješaj ju s ocijeđenim alkoholom, ulij u boce i začepi ih.

BRESKVE.

143. Ukuhane breskve.

Lijepe poluzrele breskve raspolovi i oguli, zatim naslaži u staklenke, polij šećernom vodom, zaveži mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje kao što je naznačeno pod br. I. Za šećernu vodu uzme se 30 dkg šećera na 1 l vode. Ovako se ukuhavaju i durancije.

144. Oparene breskve.

Lijepe zrele breskve raspolovi i oguli, zatim naslaži u staklo od 3 l i stavi ga na toplo mjesto. Rastopi 1 žličicu salicilne kiseline u 1 žlici ruma i polij time breskve. Priredi šećernu vodu od ½ kg šećera i 1 l vode i opari time voće. Iza toga odlij sok, uzvari ga i još jednom polij njime breskve. Kad se ohlade zaveži staklo mjehurom ili pergamenom.

145. Durancije sa salicilom.

Prilično zrele, ali još tvrde durancije raspolovi, što se mora vrlo oprezno činiti, jer se durancije ne dijele od koštice već se koštica mora izrezati, te ih oguli. Priredi šećernu vodu od ½ kg šećera i 1 l vode. 2 kg od oguljenih raspolovljenih durancija baci u kipuću šećernu vodu i uzavri ih, zatim ih izvadi i naslaži u staklo. 1 žličicu salicilne kiseline rastopi u 1 žlici ruma i polij time durancije. Onda nalij na to kipuću šećernu vodu, sok tad odlij i opari durancije još jednom. Ohlađene zaveži mjehurom ili pergamenom.

146. Breskve u šećeru.

Lijepe poluzrele breskve raspolovi i oguli. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, zatim primiješaj k tomu 1 kg oguljenih bresaka i soka od 2 limuna i to uzavri. Drugi dan kuhaj breskve 5 minuta, treći dan isto tako. Iza toga metni ih u staklo, a sok kuhaj dalje, dok postane krutuljav, tad s vrućim polij voće, pa kad se posve ohladi, zaveži staklo platnom.

147. Durancije u šećeru.

Raspolovi durancije, izreži koščice i oguli ih. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, zatim kuhaj u tom 1 kg durancija 5 minuta. Drugi i treći dan kuhaj ih opet po 5 minuta, tad ih metni u staklo i kuhaj sok još, dok postane krutuljav, a onda s vrućim polij voće, koje se tek sljedeći dan zaveže platnom.

148. Ušećerene durancije.

Kuhaj ½ kg šećera s $^1/_8$ l vode tako dugo, dok se počne mrviti, metni unutra 1 kg zrelih, ali još tvrdih, velikih raspolovljenih te oguljenih durancija bez koščica i kuhaj ih 5 minuta. Drugi i treći dan kuhaj ih također po 5 minuta, onda ih metni u staklo, u kojem ih osavi 8 —10 dana da leže u šećeru. Zatim ih izvadi iz soka, položi na daske, limove za pečenje ili na ljese i postupaj dalje kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

149. Sušene breskve.

Lijepe, velike zrele breskve raspolovi, oguli, položi na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje kao sa sušenim trešnjama br. 11.

150. Jam od bresaka.

1 kg zrelih, oguljenih bresaka kuhaj s ¼ kg šećera 15 minuta, ulij tad vruće u mala stakla, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

151. Procjeđen jam od bresaka.

1 kg potpuno zrelih, procjeđenih (passiert) bresaka kuhaj s 25 dkg šećera 10 minuta, zatim napuni time mala stakla, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

152. Pekmez od bresaka.

Zrele žute breskve raspolovi i oguli, zatim 1 kg od toga sa 60 dkg stučena šećera metni u slojevima u kastrolu, koju preko noći pohrani na hladnom mjestu. Drugi dan kuhaj pekmez 20 minuta, metni vruć u stakla, koja zaveži platnom tek onda, kad se gore napravila korica.

153. Procjeđen pekmez od bresaka.

1 kg zrelih procjeđenih (passiert) bresaka kuhaj sa sokom od jednog limuna i s ¾ kg šećera 15 minuta, ulij ga vruća u stakla, koja zaveži tek nakon nekoliko dana.

154. Miješane breskve.

1 kg mirisavih zrelih, procjeđenih bresaka miješaj s 1 kg šećera 1 sat, zatim ulij to u mala stakla, zaveži ih mjehurom ili pargamenom i kuhaj 1½ sata u pari.

155. Sok od bresaka.

Rastopi 8 dkg sriješne kiseline u 1 l vode i polij time 3 kg neoguljenih, na sitne komadiće razrezanih, zrelih mirisavih bresaka. To ostavi u porculanastoj posudi pokrito 24 sata na hladnom mjestu, zatim izlij to na sito ili u platnenu vreću, da sok može oteći, ali se ne smije istiješiti. 1 kg od ovoga soka pomiješaj s 1¼ kg stučena šećera, metni to u staklo i ostavi 3 dana na hladnom mjestu, a prvi dan miješaj češće šećer, da se brže rastopi. U slučaju, da se gore napravi pjena, skine se oprezno. Sok se sad ulije u boce, koje se smiju zavezati samo lanenom krpicom.

156. Liker od bresaka.

U 1 l alkohola metni ¼ kg sitno razrezanih, zrelih mirisavih bresaka i nekoliko stučenih koščica; ostavi to dobro začepljeno 5—6 dana te češće mućkaj bocu, a onda ocijedi alkohol. 1 kg šećera uzvari s 1 l vode, a kad se šećerna voda ohladi i izbistri, pomiješaj ju s alkoholom.

BARDAKLIJE (REINE-CLAUDE.)

157. Ukuhane bardaklije.

Petelike lijepih poluzrelih bardaklija podreži kratko i probodi plodove više puta pletaćom iglom. Zatim ih metni u rastopinu alauna, kao kod ukuhanih kajsija br. 119; nakon 1 sata izvadi ih, osuši, metni u stakla, polij šećernom vodom, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje kao što je određeno pod br. I. Bardaklije se moraju kuhati vrlo oprezno, t. j. polagano, jer lako postanu mekane. Za šećernu vodu uzme se 60 dkg šećera na 1 l vode.

158. Oparene bardaklije.

Zrele, no ne premekane bardaklije probodi više puta pletaćom iglom i metni čvrsto u staklo od 3 l. Rastopi 1 žličicu salicilne kiseline u 1 žlici ruma i polij time voće, onda ugrij staklo. ¾ kg šećera kuhaj s ¾ l vode i opari time bardaklije, onda odlij sok i opari voće još jednom. Kad se ohladi, zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Treći dan odlij sok opet, uzvari ga i opet polij njime bardaklije, zatim ih zaveži i pohrani.

159. Bardaklije u salicilu.

Kuhaj šećernu vodu od ¾ kg šećera i 1 l vode. 3 kg zrelih, ali ne premekanih bardaklija probodi nekoliko puta i bacaj ih u hrpama u kipuću šećernu vodu te ih pusti kuhati samo jedan čas, zatim ih izvadi i metni u staklo. Soku primiješaj 1 žličicu salicilne kiseline, a kad dobro kipi, polij njime bardaklije; onda opet odlij sok, uzvari ga i opari njime opet bardaklije. Kad se voće ohladi, zaveže se staklo mjehurom ili pergamenom.

160. Bardaklije u octu.

Kuhaj 1 kg šećera s 3 dl dobroga vinskog octa tako dugo, dok se počnu praviti mjehuri, onda metni unutra 1¼ kg zrelih, ali ne premekanih bardaklija, probodenih nekoliko puta pletaćom iglom i kuhaj ih samo tako dugo, dok se ljupina raspukne; onda ih metni na stranu, da se ohlade. Zatim metni bardaklije u stakla, polij ih sokom i zaveži staklo pergamenom.

161. Bardaklije u šećeru.

Poluzrele bardaklije probodi nekoliko puta i metni u rastopinu alauna, kao ukuhane kajsije br. 119. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, onda bardaklije izvadi iz vode, metni ih u šećer i uzvari, isto tako i drugi dan; treći dan kuhaj ih 5 minuta, metni u staklo, pa ako je sok još prerijedak, kuhaj ga dalje, dok postane krutuljav. Vrućim sokom polij bardaklije te zaveži staklo platnom tek slijedeći dan.

162. Bardaklije u šećeru s limunom.

Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, metni unutra okrugle kriške od dva velika limuna i kuhaj ih u tom 10 minuta. Međutim probodi 1 kg lijepih zrelih, ali ne premekanih bardaklija, metni ih u šećer i uzavri ih oprezno, da ne postanu mekane. Drugi dan uzavri ih opet, a treći dan kuhaj ih 5 minuta. Zatim izvadi bardaklije iz soka metni ih podijeljene s limunima u stakla, a sok kuhaj još malo, dok postane krutuljav i polij vrućim voće, koje tek slijedeći dan zaveži platnom.

163. Ušećerene bardaklije.

1 kg zrelih, ali ne premekanih, probodenih bardaklija metni u rastopinu alauna, kao ukuhane kajsije br. 119; nakon 1 sata izvadi ih i metni u ½ kg gusto kuhana šećera te ih uzvari. Drugi dan kuhaj bardaklije 5 minuta, onda ih metni u staklo, u kojem moraju ostati 8—10 dana, da se napiju šećera. Zatim ih izvadi iz soka, metni na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

164. Jam od bardaklija.

1 kg bardaklija, kojima su izvađene koščice, kuhaj sa 40 dkg šećera 15 minuta, ulij to vruće u mala stakla, koja zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

165. Jam od bardaklija na drugi način.

Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu 1 kg zrelih, oguljenih, raspolovljenih bardaklija i kuhaj to 15 minuta. Jam se vruć ulijeva u stakla, koja se tek nakon 24 sata zavežu platnom.

166. Pekmez od bardaklija.

1 kg zrelih bardaklija, kojima su izvađene koščice, metni s ½ kg stučena šećera u slojevima u kastrolu, koju preko noći pohrani na hladnom mjestu. Drugi dan kuhaj pekmez 30 minuta, metni ga vruća u stakla, koja zaveži platnom, kad je gore suh.

167. Procijeđen pekmez od bardaklija.

Iz zrelih bardaklija izvadi koščice, metni ih u kastrolu i kuhaj u vlastitom soku, dok postanu mekane, onda ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procijeđenih bardaklija kuhaj sa ¾ kg šećera 25 minuta. Dalji postupak je kao kod ostalih pekmeza.

ŠLJIVE (PLAUMEN).

168. Ukuhane crvene šljive.

Velike crvenkaste, jalolike šljive raspolovi, metni ih u stakla za ukuhavanje, polij šećernom vodom i zaveži pergamenom ili mjehurom, a dalje postupaj kao što je označeno pod br. I. Za šećernu vodu uzme se ½ kg šećera na 1 l vode. Ove šljive su osobito dobre, ako se metnu u kutije.

169. Oparene šljive.

Staklo od 3 l napuni lijepim, zrelim crvenim šljivama i polij ih rastopinom od 1 žličice salicilne kiseline u 1

žlici ruma, zatim metni to na toplo mjesto. Sad napravi šećernu vodu od ¾ kg šećera i 1 l vode, opari time šljive, odlij sok, uzavri ga i polij njime još jednom šljive. Kad se ohlade, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom. Treći dan opari još jednom šljive sokom.

170. Šljive u salicilu.

Napravi šećernu vodu od ¾ kg šećera i 1 l vode, pa kad kipi kuhaj u njoj redom 2½ kg zrelih velikih šljiva, dok se raspuknu. Zatim ih naslaži u staklo i polij kipućom šećernom vodom. Onda odlij sok, primiješaj k tomu 1 žličicu salicilne kiseline, uzavri ga i opari time još jednom šljive. Kad voće ohladi, zaveži staklo.

171. Jam od šljiva.

1 kg zrelih žutih šljiva, kojima su izvađene koščice, kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta, zatim ih vruće ulij u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

172. Pekmez od šljiva.

1 kg zrelih žutih šljiva, kojima su izvađene koščice, metni s ½ kg šećera u slojevima u kastrolu i ostavi preko noći na hladnom mjestu. Drugi dan kuhaj pekmez 25 minuta, zatim ga vruća ulij u stakla te ih zaveži platnom tek onda, kad se gore osušio pekmez.

173. Procijeđen pekmez od šljiva.

Zrele žute šljive, kojima su izvađene koščice, kuhaj u vlastitom soku, dok smekšaju, onda ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procijeđenih šljiva kuhaj s ¾ kg šećera 25 minuta, ulij ih vruće u stakla, koja zaveži tek onda, kad je pekmez dobio koricu.

ŠLJIVE. (ZWETSCHKEN.)

174. Ukuhane šljive.

Naslaži u stakla lijepe zrele, no ne premekane šljive, polij ih šećernom vodom, zaveži stakla mjehurom

ili pergamenom i postupaj dalje kao što je to označeno pod br. I. Šećerna voda se priredi od 30 dkg šećera i 1 l vode.

175. Oguljene ukuhane šljive.

Zrele, ali još prilično tvrde šljive oguli, izvadi oprezno koščicu i mjesto nje umetni oguljen badem i složi opet šljivu (zatvori). Zatim naslaži šljive u stakla za ukuhavanje, polij ih šećernom vodom kao kod ukuhanih šljiva br. 174., zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje kao što je označeno pod br. I.

176 .Šljive s rumom.

Lijepe zrele šljive naslaži u stakla, metni u svako staklo 1 žličicu ruma i 1 žličicu stučenog šećera, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj ih 2 sata u pari.

177. Šljive bez šećera za valjuške.

Iz zrelih šljiva izvadi oprezno koščice i složi opet šljive. Sad naslaži šljive prilično čvrsto u mala stakla, metni gore salicilne kiseline u veličini lećina zrna i zaveži stakla mjehurom ili pergamenom te ih 2 sata kuhaj u pari.

178. Oparene šljive.

Napuni staklo od 3 l lijepim zrelim šljivama, rastopi 1 žličicu salicilne kiseline u 1 žlici ruma, polij time šljive i stavi staklo na toplo mjesto. Kuhaj ½ kg šećera s 1 l vode i opari time voće. Zatim odlij sok, uzavri ga i polij njime još jednom šljive, a kad ohlade, zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Treći dan odlij sok i opari njime ponovno šljive, a kad se ohlade zaveži opet staklo i pohrani ga.

179. Šljive u octu.

Uzvari 1 kg šećera s ½ l dobroga vinskog octa, s 1 komadićem korice i s nekoliko klinčića, zatim kuhaj u tom redom 3—3½ kg šljiva. Kod toga postupaj na slijedeći način: Metni neku količinu šljiva u kipući

ocat i ostavi ih unutra samo tako dugo, dok se raspuknu, onda ih izvadi, metni zatim druge šljive u ocat i nastavi to, dok su sve šljive kuhane. Ohlađene metni u jedno staklo, polij ih hladnim sokom i zaveži pergamenom.

180. Šljive u octu sa salicilom.

Naslaži 2 kg zrelih šljiva u staklo i ugrij ga. Kuhaj ¾ kg šećera s 1/8 l vode i s 1/8 l dobroga vinskog octa tako dugo, dok se počnu dizati mjehuri, onda opari time šljive. Drugi dan odlij sok, uzvari ga i kipućim polij šljive, isto tako treći dan. Četvrti dan odlij sok u kastrolu, primiješaj k tomu na vrh noža salicilne kiseline i pokuhaj ga, da postane krutuljav, onda metni unutra šljive i pusti da uzavru. Iza toga metni vruće šljive u ugrijano staklo, polij ih vrućim sokom i zaveži pergamenom tek onda, kad su se ohladile.

181. Sunčanje šljiva.

Naslaži čvrsto 3 kg lijepih zrelih šljiva s ¾ kg stučenog šećera u staklo, koje se ne smije posve napuniti, da voće ima prostora za vrenje. Dno stakla mora biti obloženo šećerom i gornji sloj mora biti od šećera. Zatim zaveži staklo pergamenom i ostavi ga na suncu 5—6 dana, onda ga pohrani na hladnom, suhom mjestu.

182. Pokuhane šljive (Zwetschkenröster).

Metni u kastrolu 1 kg zrelih šljiva, kojima su izvađene koščice, 20 dkg šećera, komadić korice i nekoliko klinčića te kuhaj tako dugo, dok se šljive pokuhaju tako, da postane kašasta masa. Sad time napuni mala stakla i metni gore 1 žličicu ruma i salicilne kiseline u veličini lećina zrna, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari. Tople pokuhane šljive se poslužuju k mutvari od krupice.

183. Šljivova kaša. (Zwetschken-Mus.)

Iz zrelih šljiva izvadi koščice, metni ih u kastrolu i kuhaj u vlastitom soku, dok postanu mekane, onda ih

vruće procijedi (passieren). 1 kg od procijeđenih šljiva kuhaj sa 20 dkg šećera, nešto korice, klinčića i oraška (Muskatnuss) 15 minuta, onda ih vruće ulij u mala stakla, metni gore salicilne kiseline u veličini zrna leće, zaveži pergamenom ili mjehurom i kuhaj to 2 sata u pari. Ova kaša je vrlo tečna kao dodatak k pečenju.

184. Jam od šljiva.

1 kg šljiva, kojima su izvađene koščice, kuhaj sa 25 dkg šećera, s 1 žličicom ruma, nešto korice i klinčića, dok postane gusta kaša, za što treba po prilici 30—40 minuta. Zatim metni jam u mala stakla, zaveži ga mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

185. Jam od oguljenih šljiva.

Zrele, no ne premekane šljive oguli i izvadi im koščice. 1 kg od ovih šljiva kuhaj sa 30 dkg šećera 25 minuta, zatim ga metni u mala stakla, zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

186. Pekmez od šljiva. (Povidl).

Na 1 kg zrelih šljiva, kojima su izvađene koštice, uzmi 25 dkg šećera i kuhaj, dok postane vrlo gust pekmez, što treba 1—2 sata. Kastrola, u kojoj se kuha pekmez, mora bezuvjetno biti namazana čistom svinjskom mašću ili uljem za salatu, da se pekmez ne prihvati, nadalje se ne smije kuhati na plamenu te se mora neprestano miješati, jer inače šećer osmeđi i pekmez postane taman. Preporuča se, da se najprije same šljive pokuhaju da postanu kao debela kaša, pa kad je pekmez do polovice gotov, da se tek onda primiješa k tomu šećer; ovim postupkom pridržaje pekmez lijepu crvenkastu boju, jer se ne mora tako dugo kuhati sa šećerom. Pekmez se mora vruć uliti u stakla te se tek nakon nekoliko dana smije zavezati. Kako pak neprestano treba zraka, zaveže se jednostavnim tilom ili rijetkom platnenom krpom da se zaštiti od muha. Pekmez se sprema na zračnom suhom mjestu, te se mora češće pogledati, jer se pekmez

od šljiva od svih pekmeza najlaglje pokvari. Pojave li se gljivice plijesni, postupa se kao što je označeno pod br. IV.

187. Pekmez od šljiva bez šećera.

Iz zrelih, slatkih šljiva izvadi koščice, metni ih u kastrolu namazanu mašću i kuhaj neprestano mješajući, dok postane gust pekmez, što poprilici traje 2 sata, a kod veće količine i dulje. Dalje postupaj kao s pekmezom od šljiva br. 186.

188. Procijeđen pekmez od šljiva.

Zrele šljive, kojima su izvađene koščice, metni u kastrolu i kuhaj u vlastitom soku, dok smekšaju, onda ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procijeđenih šljiva s 30 dkg šećera kuhaj, dok postane gust pekmez. I ovdje se preporučuje, da se najprije šljivova masa gusto skuha, onda primiješa šećer i do kraja kuha pekmez. Dalji postupak jest kao kod pekmeza od šljiva br. 186.

189. Pekmez od oguljenih šljiva.

Zrele šljive oguli i izvadi im koščice, onda kuhaj 1 kg od ovih najprije 25 minuta, zatim primiješaj k tomu ½ kg šećera i kuhaj opet 25—30 minuta. Ako bi pekmez prerijedak bio, jer su šljive prilično vodeno voće, mora se kuhati još dulje. Ovaj pekmez nadomješta dobro pekmez od kajsija, jer ima također sličnu boju.

190. Sir od šljiva.

Izvadi koščice iz šljiva, kuhaj šljive u vlastitom soku, dok smekšaju, onda ih vruće procijedi (passieren). 2 kg od procijeđenih šljiva metni u kastrolu izmazanu mašću i kuhaj, dok bude prilično debela masa, onda primiješaj k tomu ½ kg šećera i kuhaj neprestano mješajući, dok postane gust sir; t. j. on se ohlađen ne smije lijepiti na žlicu. Sad metni sir na vlažnu dasku i tlači ga malo, da se raširi, položi tad sredinom jedan red orahovih jezgri ili oguljenih badema, ovlaži ruke vodom i napravi kobasicu iz te mase, koja se na pisaćem papiru suši na zraku.

191. Sušene šljive.

Velike, zrele, slatke šljive metni na daske, limove za pečenje ili ljese i suši ih na suncu ili u mlakom pečenjaru te ih češće okreći. Kad su šljive na pola suhe, mogu se oprezno izvaditi koščice i umetnuti orahova jezgra ili oguljeni badem, onda se šljive opet sklope i suše do kraja.

192. Liker od šljiva.

Trećinu stakla od 3 l napuni zrelim šljivama, primiješaj k tomu ½ kg šećera, nekoliko klinčića i 1 komadić oraška, nalij na to dobre šljivovice da je staklo puno, zaveži ga mjehurom ili pergamenom i pohrani na hladnom, suhom mjestu. Nakon 5—6 sedmica oprezno otoči rakiju u boce, koje dobro začepi.

KRUŠKE.

193. Ukuhane kruške.

Za ukuhano voće ne valja svaka vrst krušaka. Treba odabrati carevke (Kaiserbirnen) ili maslenke (Butterbirnen), a ima još i drugih krušaka, koje su dobre za tu svrhu. Ako se tko slučajno ne raspoznaje, može načiniti pokus tako, da oguljenu krišku kruške skuha u šećernoj vodi. Ako je plod svijetao i proziran, bit će od toga dobro ukuhano voće. Zrele, ali još prilično tvrde kruške oguli, razreži na kriške i odstrani srce. Ako ne češ sumporiti kruške, možeš, da ostanu svijetle, svaku krišku natrti limunovim sokom, no to moraš načiniti odmah čim je oguljena, prije nego li kruška postane smeđa. Onda ih brzo naslaži u stakla, polij ih odmah šećernom vodom, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje kako je to označeno pod br. I. Za šećernu vodu dostaje 30 dkg šećera na 1 l vode. I male kruške mogu se ukuhavati, one se samo ogule, a peteljke ponešto podrežu. Za to su najbolje tikvice (Zapfenbirnen).

194. Ukuhane neoguljene tikvice.

Lijepim zrelim, no ne premekanim tikvicama podreži peteljke, probodi ih nekoliko puta pletaćom iglom,

metni ih u ocakljenu posudu i polij kipućom vodom. U ovoj vodi ostavi ih pokrite 1 sat, dok pomalo uvenu i postanu smeđaste. Onda ocijedi vodu, osuši kruške krpom, naslaži ih u stakla, polij ih šećernom vodom kao kod ukuhanih krušaka br. 193., zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje, kako je označeno pod br. I.

195. Tikvice sa salicilom.

Svari ½ kg šećera s 1 l vode i sa sokom od 2 limuna. Oguli 2½ kg zrelih, ali ne mekanih tikvica, natari ih odmah limunovim sokom i baci u kipuću šećernu vodu, u kojoj ih 2—3 minute kuhaj, onda ih izvadi i naslaži u staklo. Sad primiješaj šećernoj vodi 1 žličicu salicilne kiseline, uzvari ju i kipućom polij kruške. Zatim odlij sok, uzavri ga i opari još jednom voće. Kad se ohladi, zaveži staklo mjehurom ili pergamenom.

196. Oparene kruške.

Lijepe, velike zrele kruške za ukuhavanje oguli, razreži na kriške, odstrani srce i natari ih limunovim sokom. Sad ih naslaži u staklo od 3 l, polij ih rastopinom od 1 žličice salicilne kiseline u 1 žlici ruma i stavi staklo na toplo mjesto. Priredi sad šećernu vodu od ½ kg šećera i 1 l vode i opari time kruške. Zatim ocijedi sok i kipućim polij opet kruške. Kad se voće ohladilo, zaveže se staklo mjehurom ili pergamenom. Treći dan opare se kruške ponovno sokom.

197. Kruške u octu.

1 kg šećera polij sa 6 dl dobroga vinskog octa i kuhaj tako dugo, dok se stanu dizati mjehuri, onda metni unutra 1¼ kg zrelih, ali ne mekanih krušaka, razrezanih na krške i oguljenih te ih u tom kuhaj da budu mekane. Kruške se hladne meću u staklo i poliju hladnim sokom, onda se zaveže staklo pergamenom.

198. Kruške u gorušici.

2½ kg poluzrelih krušaka srednje veličine, koje nemaju predebelu lupinu, kuhaj neoguljene u vodi, dok smekšaju

tako, da se lako dadu probosti viljuškom. Zatim ih izvadi iz vode i metni na zdjelu da se ohlade. Drugi dan promiješaj 6 dkg prosijana gorušična brašna s 1 l kipućega octa, koji nije prejak, uzvari tad u 1 l vode od krušaka (voda, u kojoj su se dan prije kuhale kruške) ¼ kg šećera i pomiješaj obe mase. Sad metni kruške u staklo ili u kameni lonac, nalij hladnu umaku među nje tako, da dobro pokriva kruške i zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Ove su kruške vrlo pikantne te su osobito tečne kao dodatak k raznim pečenkama.

199. Kruške u šećeru.

Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, primiješaj k tomu sok od 1 limuna i uzvari u tom 1 kg oguljenih, na krške razrezanih zrelih krušaka, koje nisu mekane. Drugi i treći dan kuhaj ih svaki put po 5 minuta. Zatim metni kruške u stakla, kuhaj sok dalje, dok postane krutuljav i polij vrućim kruške. Kad se ohlade, zaveži staklo platnom.

200. Kruške u šećeru s limunima.

1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu krške od 2 limuna i kuhaj ih 5 minuta. Zatim metni u šećer 1 kg oguljenih krški krušaka te ih kroz tri dana kuhaj svaki put po 5 minuta, onda razdijeli kruške i limune u stakla i polij ih vrućim šećerom, koji još pokuhaj da je krutljav, a kad se to posve ohladi, zaveži staklo platnom.

201. Ušećerene kruške.

Kuhaj ½ kg šećera s 1/8 l vode tako dugo, dok se mrvi. Velike zrele, ali tvrde kruške raspolovi, oguli i oprezno izreži srce. 1 kg od ovih krušaka uzavri u šećeru, onda ih metni na stranu. Drugi dan uzavri opet kruške, isto tako treći dan. Zatim metni kruške u staklo, u kojem ih ostavi 5—6 dana u soku, onda ih izvadi, metni na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

202. Sušene kruške.

Lijepe zrele kruške oguli, razreži na kriške, odstrani srce i metni na daske, limove za pečenje ili ljese, a dalje postupaj kao sa sušenim trešnjama br. 11.

203. Jam od krušaka.

Zrele, sočne carevke oguli, odstrani srce i razreži kruške na male komade. 1 kg od ovih krušaka kuhaj sa 30 dkg šećera i sa sokom od 1 limuna 15 minuta, onda metni vruće u mala stakla, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

204. Pekmez od krušaka.

Zrele carevke oguli, razreži na male komade i 1 kg od toga kuhaj s ½ kg šećera i sa sokom od 2 limuna 25 minuta. Pekmez se vruć ulijeva u stakla, te se tek onda, kad je dobio koricu, zaveže platnom.

205. Poslastice od krušaka.

Kuhaj ½ kg šećera s $^1/_8$ l vode, dok se mrvi, primiješaj k tomu 1 kg oguljenih, zrelih carevki, izrezanih na male komadiće i kuhaj to 20 minuta. Sad napravi na limu, namazanom finim uljem, male kupiće, koje ponešto spljošti i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Kad su poslastice gore suhe, okrenu se i suše na drugoj strani, onda se posiplju fino stučenim šećerom i pohrane u limenim kutijama.

206. Liker od krušaka.

U 1 l alkohola metni ¼ kg neoguljenih, razrezanih mirisavih krušaka. Najbolje su za to mirisavke (Muskatbirne) ili tikvice. Ovo se dobro začepljeno ostavi 14 dana u boci, koja se češće mućka. Zatim ocijedi alkohol i pomiješaj ga s hladnom šećernom vodom, koja se pravi od 1 kg šećera i 1 l vode.

JABUKE.

207. Ukuhane jabuke.

Lijepe, zdrave mušanske jabuke (Maschansker-Äpfel) oguli, izvadi srce i razreži jabuke na male kriške, onda ih naslaži u stakla, polij šećernom vodom, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje, kako je označeno pod br. I. Za šećernu vodu uzme se 40 dkg šećera na 1 l vode.

208. Ukuhane spectabilis-jabuke.

Probuši nekoliko puta pletaćom iglom spectabilis-jabuke (male okrugle jabuke s dugim peteljkama), podreži peteljke, naslaži jabuke u stakla, polij ih šećernom vodom i zaveži stakla mjehurom ili pergamenom. Dalji postupak je označen pod br. I. Za šećernu vodu uzme se ½ kg šećera na 1 l vode.

209. Spectabilis-jabuke u šećeru.

1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi. 1 kg lijepih spectabilis-jabuka probuši pletaćom iglom nekoliko puta, podreži peteljke i kuhaj jabuke u šećeru tako dugo, dok se raspuknu. Drugi i treći dan kuhaj jabuke samo po 5 minuta, metni ih vruće sa sokom u stakla, koja tek drugi dan zaveži platnom.

210. Sušene jabuke.

Oguli jabuke, razreži ih na kriške, izvadi srce, metni jabuke na daske, limove za pečenje ili ljese te postupaj dalje kao sa sušenim trešnjama br. 11.

211. Kaša od jabuka.

Oguli jabuke, razreži ih na 4 dijela, izvadi srce i baci ih odmah u kipuću vodu te kuhaj tako dugo, dok su posve mekane, no da se ne raspadnu, inače postanu vodene; onda ih vruće procijedi (passieren). 1 kg od procijeđenih

jabuka kuhaj s ½ kg šećera 15 minuta, onda napuni s vrućima mala stakla, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari. Kaša se daje kao dodatak k pečenki.

212. Jam od jabuka.

Oguljene jabuke razreži na kriške, izvadi srce i kuhaj u vodi da dobro smekšaju, onda ih ocijedi te 1 kg vrućih još kriški kuhaj s ½ kg šećera 20 minuta; zatim ih metni vruće u mala stakla, zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

213. Pekmez od jabuka.

Peci jabuke u pečenjaru, dok postanu mekane, onda ih vruće procijedi (passieren). 1 kg procijeđenih jabuka kuhaj s ¾ kg šećera 25 minuta i napuni s vrućim pekmezom stakla, koja tek nakon nekoliko dana zaveži platnom.

214. Sir od jabuka.

Lijepe jabuke mušanske ili zlatne ružice (Gold-Reinetten) peci u pečenjaru tako, da smekšaju, ali da ne posmeđe, onda ih vruće procijedi (passieren). Izmaži kastrolu čistom mašću, metni u nju 1 kg procijeđenih jabuka, ¾ kg šećera i soka od 1 limuna te kuhaj neprestano miješajući, dok postane gust sir. Sir mora biti tako gust, da se ne hvata kastrole; može se napraviti pokus tako, da se malo sira metne na žlicu i pusti da se ohladi; ako je sir dosta gust, onda se ne smije hvatati žlice. Kalupi se isperu hladnom vodom, zatim se još vruć sir utisne čvrsto u nje te se tek drugi dan izvrne. Sir je vrlo tečan, ako se u sredinu metne sloj olupljenih oraha.

ORASI.

215. Ukuhani orasi.

Krajem mjeseca lipnja, oko Ivanja, kad se orah već razvio, a njegova ljuska je još posve mekana te se lako dade probosti, oberu se orasi s drveta. Sad oguli s ora-

ha zelenu ljusku do bijeloga, probodi svaki orah nekoliko puta pletaćom iglom, natari ih limunovim sokom i baci odmah u kipuću limunovu vodu. (Na 1 l vode uzme se po prilici soka od ½ limuna). To se mora vrlo brzo napraviti, jer orasi odmah pocrne, ako stoje oguljeni, a ovi orasi moraju ostati svijetli. Sad kuhaj orahe dok smekšaju, t. j. dok se lako dadu probosti viljuškom, kod toga mijenjaj limunovu vodu 5—6 puta, naime izvadi orahe iz vode i baci ih odmah u drugu kipuću limunovu vodu. Kad su orasi mekani, metni ih u hladnu vodu, ocijedi ih i naslaži u stakla, polij odmah šećernom vodom i zaveži stakla mjehurom ili pergamenom. Dalji postupak je označen pod br. I. Za šećernu vodu uzme se 60 dkg šećera na 1 l vode.

216. Orasi u šećeru.

Oberi orahe s drveta krajem mjeseca lipnja, dok je ljuska još mekana, probodi ih nekoliko puta pletaćom iglom, metni ih tad u jedno staklo i nalij na to svježe vode toliko, da su orasi pokriveni. Orasi ostanu kroz 14 dana u vodi, koja se svaki dan odlije i svježa nalije na nje; to se čini radi toga, da izgube gorki okus. Zatim izvadi orahe iz vode i kuhaj ih u čistoj vodi, dok smekšaju tako, da se lako mogu probosti viljuškom. Onda ih ocijedi, polij hladnom vodom i zatakni u svaki orah mali komadić klinčića. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, metni u to 1 kg oraha i kuhaj ih ¼ sata, onda ih odstrani s ognjišta. Drugi dan kuhaj ih 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Vruće orahe sa sokom metni u staklo, koje tek drugi dan zaveži platnom. Ovi orasi pocrne sasvim.

217. Zreli orasi u šećeru.

U jeseni, kad se zreli orasi obiru s drveta, izvadi oprezno jezgre, da dobiješ polovinu ili četvrtinu oraha i oguli kožu sa svježih jezgri. Sad kuhaj 1 kg šećera s ½ l vode, no samo tako dugo, dok se stanu dizati mjehuri, metni tad orahove jezgre unutra i kuhaj ih 5 mi-

nuta, onda ih odstrani od vatre. Drugi dan kuhaj ih opet 5 minuta, isto tako i treći dan. Metni vruće šećerno voće u staklo, koje tek slijedeći dan zaveži platnom.

218. Rakija od oraha.

Metni u bocu od 3 l 15—20 zelenih oraha razrezanih na male komadiće, 1 kg stučena šećera, komadić korice, komadić oraška, nekoliko klinčića i nekoliko zrna od borovice, napuni bocu rakijom (šljivovicom), začepi ju dobro i ostavi 6 tjedana na suncu. Zatim ocijedi rakiju, ulij ju u boce i začepi ih. Ova rakija okrepljuje želudac.

219. Liker od oraha.

U 1 l alkohola metni 8—10 oraha razrezanih na male komadiće, komadić korice, komadić oraška i nekoliko klinčića. Ovo ostavi 14 dana u boci, koju češće mućkaj, onda ocijedi alkohol i pomiješaj ga s hladnom šećernom vodom, a tu priredi od 1 kg šećera i 1 l vode.

GROŽĐE.

220. Pekmez od grožđa.

Iz svake bobice iscijedi sok s košticama u kastrolu, uzvari ga i procijedi (passieren), dok je vruć. Zatim odvagni ljuske, koje su metnute na stranu, zajedno sa sokom i kuhaj 1 kg od toga s ½ kg šećera, da bude gust pekmez, što traje nešto dulje negoli kod drugih pekmeza jer je plod jako voden. Sok s ljuskama možeš također pokuhati, onda tek primiješaj šećera i do kraja kuhaj pekmez. Vrući pekmez ulij u stakla, koja zaveži tek nakon nekoliko dana.

221. Grožđe u rakiji.

Lijepo slatko grožđe tvrđe vrsti razdijeli na manje grozdiće, operi ih brzo i ostavi da se osuše. Zatim metni grozdiće u staklo, koje sadrži 4 l, pospi ¼ kg šećera na to i napuni posve staklo dobrom rakijom (šljivovicom). Staklo zaveži mjehurom ili pergamenom. Nesamo grožđe već i rakija je vrlo dobra za želudac.

222. Pelinkovac.

Veliko staklo za ukuhavanje od prilike od 10 l napuni do polovice slatkim grožđem, posipaj među to ¼ kg žuta šećera (Kandiszucker), ¼ kg velikih suhava, (grosse Rosinen), ¼ kg razrezanih suhih smokava, 10 dkg arancina, 5 dkg gorušičnih zrna i 3 dkg pelina, zatim komadić korice, 10—12 klinčića i komadić oraška. Na to nalij dobroga starog vina tako, da je staklo prilično puno i zaveži ga mjehurom ili dvostrukom pergamenom. Ovo se vino ostavi oko 2 mjeseca da mirno stoji na hladnom mjestu, onda se može otočiti i trebati. Grožđe se također može jesti te ga mnogi ljudi vrlo vole. Hoćemo li napraviti pelinkovac u većoj količini, onda se za to uzme lagav.

223. Gorušica ili muštarda.

U ocakljenu posudu metni 2 l svježega mošta i 8 dkg šećera i pokuhaj to do polovice, dakle do 1 l. Međutim stuci u mužaru 5 zrna borovice, 4 zrna papra, 1 klinčić i komadićak oraška, presij to s 28 dkg gorušičina brašna kroz fino sito u porculanastu posudu, napravi u to jamu, u koju polagano ulijevaj kipući mošt i neprestano miješaj. Zatim pokrij gorušicu krpom i ostavi preko noći na hladnom mjestu. Slijedeći dan ulij gorušicu u stakla, koja zaveži mjehurom ili pergamenom. Gorušica se pohranjuje na hladnom suhom mjestu. Prije porabe mora se gorušica uvijek dobro promiješati.

224. Dunje u moštu.

Oguli dunje, razreži ih na kriške i odstrani srce. 2 l svježega mošta pokuhaj do polovice, onda primiješaj k tomu 1 kg šećera i opet ga uzvari, a pjenu, koja se napravila, skini, onda kuhaj u tom 1 kg kriški od dunja, da smekšaju. Kad se voće ohladilo metni ga u staklo, polij ga sokom i zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Na ovaj način mogu se ukuhavati također jabuke i kruške.

225. Turske buče u moštu.

Žute, slatke turske buče kad su oguljene i kad su odstranjene sjemenke, razreži na komade u širini prsta. 2 l mošta pokuhaj do polovice, onda primiješaj k tomu 1 kg šećera i uzavri ga ponovno. Ako se na moštu napravi pjena, skini ju oprezno. Sad kuhaj 1 kg bučinih kriški u moštu da smešaju. Kad su se posve ohladile, metni ih u staklo, polij ih moštom i zaveži staklo mjehurom ili pergamenom.

226. Sudžuci (Mostwürste).

Pokuhaj 1 l mošta tako, da bude gust i da izgleda kao da je preden, primiješaj k tomu ½ kg šećera i ½ kg kuhanih, procjeđenih dunja te to kuhaj tako gusto, da se ohlađeno ne hvata žlice. Onda metni masu na dasku ovlaženu vodom i rastisni ju ponešto. Međutim naniži na jači domaći konac ili tanku špagu polovice orahovih jezgri, metni ih u sredinu mase od mošta i napravi od toga kobasu tako, da niz orahovih jezgri leži upravo u sredini. Zatim položi kobasu na pisaći papir da se s obih strana ponešto osuši, onda ju za špagu objesi na zračnom mjestu i ostavi da se do kraja posuši.

227. Spremanje mošta.

Svježi mošt od preše ulij u boce, metni u svaku bocu vrh od noža salicilne kiseline, promućkaj dobro mošt, onda zaveži boce samo platnom i pohrani ih stojeć na hladnom mjestu.

228. Sušeno grožđe.

Grozdove lijepe slatke mirisavke (Muskatellertraube) s velikim bobicama, koje ne smiju biti preguste, položi na daske, limove za pečenje ili ljese i suši ih na suncu ili u mlakom pečenjaru, što prilično dugo traje. Kad su prilično suhi, spljošti prstima bobice i daj im oblik grožđa iz Malage, onda ih na jednoj daski naslaži jedan na drugi, metni drugu dasku gore i na to težak predmet. Ovako ih ostavi nekoliko dana, onda metni tiještene grozdove opet

pojedince na limove za pečenje i suši ih do kraja. Grožđe se čuva tako, da leži jedno na drugom u limenim kutijama, koje se moraju dobro zatvoriti, da grožđe ne postane presuho.

DINJE.

229. Ukuhane dinje.

Zrelo žuto meso od dinja reži na komade debele kao prst, naslaži ih u stakla za ukuhavanje, polij ih šećernom vodom i postupaj dalje s njima kao što je određeno pod br. I. Za šećernu vodu uzmi 30 dkg šećera na 1 l vode. Ako se u šećernoj vodi kuha nešto limunova soka, limunove kore i nekoliko klinčića, dobivaju dinje vrlo dobar okus.

230. Dinje u šećeru.

Tvrdu vrst dinja kao ananas ili cantalup oguli posve tanko, t. j. samo vanjsku koru i odstrani mekano meso, a jedro meso razreži na komade debele kao prst; zatim ih baci u kipuću vodu s malo octa i kuhaj tako dugo, dok postanu prozirni. (Na 1 l vode uzme se oko ¼ l octa). Iza toga ocijedi dinje i polij ih hladnom vodom. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, onda metni u to 1 kg kriški dinja, kao i nekoliko klinčića te kroz 3 dana kuhaj svaki put po 10 minuta. Ako bi sok još bio prerijedak, kuhaj ih treći dan nešto dulje. Dinje se vruće sa sokom metnu u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

231. Dinje u šećeru s limunom.

Dinje tvrde vrsti razreži kao br. 230 na komade, onda ih u vodi octom kuhaj, dok budu prozirne i ocijedi. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode dok se mrvi, onda dodaj k tomu korice od 2 limuna i kuhaj to 5 minuta. Zatim metni 1 kg kriški dinja u šećer i kuhaj ih opet 5 minuta. Drugi dan kuhaj dinje 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav, onda se vruće metnu u stakla, koja se tek nakon 24 sata zavežu.

232. Ušećerene dinje.

Dinje tvrde vrsti oguli, odstrani mezgru sa sjemenkama i razreži samo jedro meso na komade debele kao prst, te ih kuhaj u vodi s malo octa, dok postanu prozirni. ½ kg šećera kuhaj s 1/8 l vode gusto, t. j. dok se počne mrviti, onda metni u to 1 kg kriški dinja, kao i okruglih kriški od 1 limuna i nekoliko klinčića. Dinje kuhaj kroz tri dana svaki put po 10 minuta, onda ih sa sokom metni u staklo, u kojem ih ostavi 10—12 dana, da se napiju šećera. Zatim izvadi dinje i limune iz soka, metni na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj s njima kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

333. Jam od dinja.

Zrele dinje sa zelenim mesom (Turkestan) oguli, izvadi sjemenke i samo mekano razreži na male komade. Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu 1 kg dinja, soka i koricu od 2 limuna te to kuhaj 20 minuta. Jam se vruć ulijeva u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

234. Jam od dinja na drugi način.

Meso od zrelih, žutih sočnih dinja razreži na male komade te 1 kg od toga s ½ kg šećera i nešto vanilije kuhaj 20 minuta, onda ulij vrući jam u stakla, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

235. Pekmez od dinja.

Dva velika lijepa limuna kuhaj 2—3 sata, da smekšaju, onda ih izvadi iz vode, a kad su se ohladili, razreži ih na posve tanke kriške, što se mora načiniti nad jednom zdjelom, da se ne izgubi sok. Meso jedne zrele, sočne žute dinje razreži na male komade, te 1 kg od toga s obim kuhanim limunima i s ¾ kg šećera kuhaj 25 minuta. Pekmez se vruć ulijeva u stakla, koja se zavežu platnom tek onda, kad se na njemu napravila korica.

236. Ukiseljene dinje.

Oberi u jeseni nezrele, posve male dinje, koje su zaostale te ne mogu više dozreti, metni ih u ocakljenu posudu i polij ih kipućim octom. U tome ih ostavi pokrite 1 sat, onda ih izvadi, naslaži u staklo i metni u to nekoliko gorušičnih zrna. Međutim kuhaj novi ocat s nešto soli, papra i kopra, koji ocijedi i ostavi da se ohladi. Zatim polij octom dinje tako, da ih pokriva i zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Ocat postaje kadikad mutan, ali se izbistri opet, a ako ne bi postao bistar, odlije se i nalije na to drugi kuhan i ohlađen ocat. Ako bi se ocat ishlapio, nadolije se kuhanoga hladnog octa, jer dinje moraju uvijek biti pokrivene octom. Iza porabe mora se svaki put dobro zavezati staklo. Ove se dinje serviraju k pečenju mjesto krastavaca, te su vrlo tečne.

237. Lubenice u šećeru.

Odaberi lubenicu s debelom korom, oguli ju posve tanko i izreži meso tako, da samo ½ cm ostane na kori. Tvrdu zeleno bijelu koru s crvenim krajem razreži na komade debele kao prst, baci ih u kipuću vodu s malo octa i kuhaj u tom tako dugo, dok postanu prozirni. (Uzmi ¼ l octa na 1 l vode). Zatim ocijedi kriške lubenice i polij ih hladnom vodom. Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, onda dodaj k tomu 1 kg okruglih kriški lubenice i nešto vanilije i kuhaj to 10 minuta. Drugi dan kuhaj lubenice opet 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Šećerno voće se vruće meće u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

238. Lubenice u šećeru s limunom.

Ove se priređuju kao lubenice u šećeru br. 237, samo se s njima kuhaju okrugle kriške od dva limuna bez vanilije.

239. Ušećerene lubenice.

Priredi lubenice tako, kao lubenice u šećeru br. 237 i kuhaj ih u vodi s octom, dok postanu prozirne. Kuhaj

½ kg šećera s 1/8 l vode, dok se mrvi, onda metni u to okrugle kriške od jednog limuna i 1 kg kriški lubenica. Ovo kuhaj kroz dva dana, svaki put po 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Zatim metni lubenice sa sokom u staklo. Nakon 8—10 dana izvadi lubenice i limune iz soka, metni ih na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

DUNJE.

240. Ukuhane dunje.

Lijepe velike dunje oguli, razreži na kriške, izvadi srce i izreži dobro ono, što je kamenasto oko toga, onda ih baci u kipuću vodu, kojoj primiješaj malo limunova soka. U tom kuhaj dunje, dok smekšaju tako, da se dadu probosti viljuškom, no moraš paziti, da ne postanu premekane, jer se onda raspadnu. Sad ocijedi dunje, polij ih hladnom vodom, naslaži ih u stakla, nalij na to šećerne vode i zaveži stakla mjehurom ili pergamenom. Dalji postupak je isti, kao što je označeno pod br. I. Za šećernu vodu uzme se 40 dkg šećera na 1 l vode. Hoćemo li sumporiti dunje, onda to moramo učiniti prije kuhanja.

241. Oparene dunje.

Dunje, koje su priređene kao one pod br. 240 te u vodi s limunovim sokom kuhane i smekšane kriške dunja naslaži u staklo od 3 l te ih polij salicilnom kiselinom, koja je rastopljena u rumu (1 žličicu salicil. kiseline u 1 žlici ruma). Sad priredi šećernu vodu od ½ kg šećera i 1 l vode te opari time dunje u ugrijanom staklu. Onda odlij sok, uzvari ga i polij još jednom dunje. Kad se voće posve ohladilo, zaveže se staklo mjehurom ili pergamenom.

242. Dunje u salicilu.

Oguli dunje, razreži ih na kriške, odstrani srce i ono, što je kamenasto, te ih u vodi s malo limunova soka kuhaj, dok smekašiju, onda ih naslaži u staklo od 3 l. Sad

priredi šećernu vodu od ½ kg šećera i 1 l vode, primiješaj k tomu soka od 2 limuna i 1 žličicu salicilne kiseline te opari time dunje; zatim ocijedi sok, uzvari ga i polij njime opet voće. Kad se voće posve ohladi, zaveže se staklo mjehurom ili pergamenom.

243. Dunje u šećeru.

Oguljene kriške dunja kuhaj u vodi s limunovim sokom, dok smekšaju. Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, onda kuhaj u tom 1 kg kriški dunja 5 minuta. Drugi dan kuhaj ih također 5 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Dunje se vruće sa sokom meću u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

244. Dunje u šećeru s limunima.

1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, onda dodaj k tomu okrugle kriške jednoga velikog limuna i kuhaj to 5 minuta. Zatim metni 1 kg kuhanih kriški dunja u šećer i kuhaj ih 5 minuta. Drugi i treći dan kuhaj dunje opet po 5 minuta, onda ih zajedno s limunima i sa sokom metni u staklo, koje tek nakon 24 sata zaveži.

245. Ribane dunje.

Oguli velike dunje, razreži ih na 4 dijela te ih, nakon što je izrezano srce i ono, što je kamenasto, ribaj na ribežu za buče u jednu posudu, u kojoj ima hladne vode. Onda izvadi dunje iz vode i metni ih na sito, da okaplju. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, onda metni u to 1 kg ribanih dunja i kuhaj s tim 10 minuta. Drugi dan kuhaj ih 5 minuta, a treći tako dugo, dok su mekane. Vruće dunje meću se u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

246. Dunje u octu.

Kuhaj 1 kg šećera sa 6 dl dobroga vinskog octa, nešto korice i nekoliko klinčića, dok stane bacati mjehure

onda metni u to 1¼ kg oguljenih kriški dunja i kuhaj ih dok smekšaju. Kad se dunje ohlade, metni ih u staklo, nalij na to hladnoga soka i zaveži staklo pergamenom.

247. Jam od dunja.

Razreži dunje na 4 dijela, baci ih zajedno s ljupinom i sa srcem u kipuću vodu, u toj ih kuhaj, dok smekšaju, onda ih vruće procijedi (passieren). Kuhaj ½ kg šećera s 1 kg procjeđenih dunja 15 minuta, onda ih vruće ulij u mala stakla, koja zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari.

248. Pekmez od dunja.

Kuhaj 1 kg procjeđenih (passiert) dunja s ¾ kg šećera 25 minuta, onda vrući pekmez metni u stakla, koja zaveži platnom tek onda, kad se gore osušio.

249. Sir od dunja.

Razreži dunje na 4 dijela te ih zajedno s ljupinom i sa srcem baci odmah u kipuću vodu (da ne postanu smeđe) i kuhaj ih u njoj, dok postanu mekane, ali samo toliko, da se dadu procijediti, (passieren), raspasti se ne smiju, inače postanu vodene. Sad namaži kastrolu čistom mašću, metni u nju 1 kg procjeđenih dunja i ¾ kg šećera, kao i soka od 1 limuna i kuhaj to neprestano mješajući tako dugo, dok se sir ne hvata kastrole. Najsigurnije jest, ako se napravi pokus tako, da se malo sira metne na žlicu i pusti da se ohladi; ako je onda sir tako gust, da se ne prima žlice, onda je gotov. Sad se ispere kalup u hladnoj vodi, utisne u nj vrući sir i ostavi da se ohladi. Tek drugi dan prevrne se kalup i izvadi sir. Ovaj sir od dunja nije tako svijetao kao onaj od oguljenih dunja, ali ima znatno bolji tek. Ako se kuha mala količina sira od dunja (1 kg) na jedamput, ostane lijep svijetao, kuha li se pak mnogo na jedamput, dobije crvenkastu smeđu boju.

250. Sir od oguljenih dunja.

Oguli dunje, razreži ih na 4 dijela, izreži srce, a ako hoćeš da sir bude osobiti svijetao, sumpori ih. Nakon što

su dunje iza sumporenja dobro isprane, kuhaj ih u vodi, da smekšaju i procijedi ih vruće. 1 kg procjeđenih dunja kuhaj sa ¾ kg šećera i sa sokom od jednog limuna, da postane gust sir. Dalji postupak je isti kao kod sira od dunja br. 249.

251. Drhtalica (Sulz) od dunja.

Otpatke od dunja, ljupinu i srce, metni u kastrolu, nalij na to vode, da je dobro pokriveno i kuhaj to polagano, da postane posve mekano. Od vode mora nastati sok, koji se lijepi. Zatim se sok procijedi kroz čistu krpu. Sad kuhaj 1 kg ovoga soka s 1 kg šećera tako dugo, dok postane drhtalica, koja se ohlađena ne smije hvatati žlice. Isperi sad kalupe vodom, ulij u nje vruću drhtalicu i ostavi ju da se ohladi. Slijedeći dan se prevrnu kalupi i izvadi drhtalica. Drhtalica se može metnuti i u staklo, zavezati platnom i prema potrebi izrezati komadić. Ova drhtalica je shodna za ukras kolača, torta ili kreme. Ako se oprezno priređuje bit će lijepo prozirno crvena.

ŠIPAK.

252. Šipak u šećeru.

Crveni, svježe obran šipak prereži po dužini, očisti ga iznutra i metni ga u octenu vodu, u kojoj ga stavi na vatru da uzavri, onda ga ocijedi i polij hladnom vodom. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, zatim metni u to 1 kg šipka i kuhaj to kroz 3 dana svaki put po 5 minuta, a onda ga vruća ulij u stakla te ih tek drugi dan zaveži platnom.

253. Pekmez od šipka.

Ostavi ležati šipak, dok malo smekša, onda ga metni u lonac, nalij na to toliko vode, da ga dobro pokriva i kuhaj ga u toj vodi, da postane posve mekan. Sad ga najprije procijedi (passieren) kroz cjedilo za rezance, zatim kroz fino sito. 1 kg procjeđenog šipka kuhaj s ½ kg

šećera, da bude gust pekmez, za što treba najmanje ¾ sata. Može se također najprije šipak gusto ukuhati, onda primiješati šećer i do kraja kuhati pekmez, on pridrži tad lijepu crvenu boju. Pekmez se vruć ulijeva u stakla, koja se tek onda, kad je dobio koricu, zavežu platnom.

254. Jam od šipka.

¾ kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu 1 kg kuhanoga procijeđenog šipka i kuhaj ga 15 minuta. Jam se vruć ulijeva u stakla, koja se tek drugi dan zavežu platnom.

255. Vino od šipka.

½ 1 šipka prereži na polovicu i očisti iznutra koštice. Ovaj šipak metni u staklo za ukuhavanje, pospi na to 40 dkg šećera i polij ga 1 l vode. Zatim pokrij staklo poklopcem i ostavi ga 8 dana na toplom mjestu, najbolje na zidu od štednjaka, te svaki dan promiješaj šipak. Zatim odstrani staklo s toploga mjesta, zaveži ga platnenom krpom, ili dvostrukim tilom i metni na toplo ali ne pretoplo mjesto, gdje mora netaknuto stajati 3 mjeseca. Sad oprezno otoči vino, procijedi ga (filtrieren), napuni njime boce, začepi ih dobro i pohrani na hladnom mjestu. Ovo vino dozrije tek nakon 3 godine.

SMOKVE.

256. Uhuhane smokve.

Svježe, zrele, no ne premekane smokve probodi nekoliko puta pletaćom iglom, onda ih u vodi s malo octa (¼l octa na 1 l vode) uzavri, zatim ih ocijedi i polij hladnom vodom. Onda ih naslaži u stakla, polij ih šećernom vodom, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj ih u pari, kao što je određeno pod br. I. Kako je ovo voće vrlo slatko, to za šećernu vodu dostaje ¼ kg šećera na 1 l vode.

257. Smokve u šećeru.

Svježe obrane, zrele, ali ne premekane smokve probodi nekoliko puta, te ih u vodi s malo octa kao pod br. 256 stavi na vatru da uzavru, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. ¾ kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, zatim primiješaj polagano k tomu 1 kg od ovih smokava i oprezno ih uzavri. Drugi i treći dan kuhaj smokve svaki put po 5 minuta, onda ih naslaži u staklo, a sok kuhaj još, dok postane krutuljav, te polij smokve vrućim sokom. Zaveži staklo tek slijedeći dan.

258. Smokve u šećeru s limunima.

Probodi smokve kao pod br. 256 nekoliko puta i uzvari ih jedamput, zatim ih ocijedi. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, onda metni u to okrugle kriške od 2 limuna i kuhaj ih u tom 5 minuta. Sad primiješaj k tomu oprezno 1 kg kuhanih smokava i kuhaj to kroz 3 dana, svaki put po 5 minuta, ali vrlo oprezno, da smokve ostanu cijele. Zatim naslaži smokve i limune u staklo i pokuhaj sok, da bude krutuljav, polij tad njime voće, koje tek slijedeći dan zaveži platnom.

259. Ušećerene smokve.

Kuhaj ½ kg šećera s 1/8 l vode tako dugo, dok se mrvi, zatim primiješaj k tomu 1 kg zrelih, ali ne premekanih smokava, koje su probodene i u vodi s malo octa samo jedamput uzavrele. Drugi i treći dan kuhaj smokve po 5 minuta, onda ih metni u staklo, polij ih vrućim sokom i ostavi u soku 8—10 dana zavezane platnom; zatim ih izvadi i metni na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

260. Jam od smokava.

Posve zrele, ali svježe smokve razreži na male komade i kuhaj 1 kg od toga s ¾ kg šećera 15 minuta, zatim ih vruće metni u stakla i tek drugi dan zaveži platnom. Ovaj jam, namazan na kruh s maslacem, nadomješta najfiniji med.

261. Pekmez od smokava.

Svježe, zrele smokve razreži te 1 kg od toga kuhaj s ½ kg šećera, da bude gust pekmez, što traje 25—30 minuta. Metni vruć pekmez u stakla, koja zaveži tek, kad se gore osušio.

NARANČE.

262. Naranče u šećeru.

Najshodnije doba za ukuhavanje naranči jest krajem mjeseca veljače, jer su onda slatke i sočne. Odaberi velike naranče s debelom korom, razreži ih na 6—8 dijelova, izvadi oprezno samo koščice i metni ih u staklo. Sad nalij na to vode, koju kroz 9 dana moraš mijenjati svaki dan, da se izgubi gorak okus u kori. Deveti dan izvadi naranče iz vode, metni ih u čistu kipuću vodu i kuhaj ih u toj, dok smekšaju tako, da se dadu probosti viljuškom, što traje po prilici 2 sata. Zatim ocijedi naranče i polij ih hladnom vodom. Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, metni 1 kg kriški naranča u to i kuhaj ih 15 minuta. Drugi dan kuhaj naranče opet 15 minuta, a treći dan ponovno i to tako dugo, dok postanu prozirne, a sok krutuljav. Metni vruće naranče u stakla, polij ih vrućim sokom i zaveži ih platnom tek nakon 24 sata.

263. Ušećerene naranče.

Naranče s debelom korom razreži na kriške i kao naranče u šećeru br. 262. metni u vodu kroz 9 dana, onda ih kuhaj u vodi, da smekšaju. Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, metni onda u to 1 kg kriški naranča i kuhaj kroz 3 dana, svaki put 15 minuta. Sad metni naranče u staklo i ostavi ih u soku još 8—10 dana, onda ih izvadi, metni na daske limove za pečenje ili ljese i suši ih na suncu ili u mlakom pečenjaru, samo moraš paziti, da ne postanu presuhe. Kad ne ostavljaju više vlage, pospi svaku krišku naokolo fino stučenim šećerom i pohrani ih u limenim kutijama, da ne postanu tvrde. Sok se može kuhati u pari i upotrijebiti po volji za tjestenine.

264. Aranzini.

Lijepe debele kore od naranči izreži kalupom za rezanje uštipaka (Krapfenstecher), zatim ih u vodi kuhaj da smekšaju, za što po prilici treba 2 sata. Za vrijeme kuhanja mora se voda nekoliko puta promijeniti, da se izgubi gorak okus. Kuhaj ½ kg šećera s ⅛ l vode, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu 1 kg kuhanih komadića kore od naranči te kuhaj dalje 30—35 minuta, zatim ulij to u staklo ili posudu od porculana i odstrani s vatre. Nakon 8—10 dana izvadi koru iz šećera, metni ju na sito, gdje ju ostavi na zraku da se ponešto osuši, a onda svaki komadić s obih strana pospi fino stučenim šećerom i suši do kraja. Kod toga treba paziti, da ne postanu pretvrdi. Arancini se spremaju u limenim kutijama, koje se moraju dobro zatvoriti, no češće ih treba pogledati, pa ako puštaju još vlage, umoče se opet u fino stučenom šećeru. Sok se može upotrijebiti po volji, izvrstan je za ovlaženje nadjeva od oraha ili maka za savijaču. U pari kuhan sok drži se dugo.

265. Jam od naranči.

Od 3 naranči odreži tanko žutu koru i kuhaj ju da smekša, međutim mijenjaj nekoliko puta vodu, da se izgubi gorak okus. Zatim sasjeci fino koru. 10 naranči oguli, rastavi kriške i oguli samo vanjsku kožicu sa svake kriške, onda raščupkaj narančino meso. Ovo meso pomiješaj sa sasječenom korom i kuhaj 1 kg od toga s ¾ kg šećera 15 minuta. Jam se vruć ulijeva u stakla, koja se tek slijedeći dan zavežu platnom.

266. Procijeđen jam od naranči.

Kuhaj u vodi tanko odrezanu koru od dvije naranče da smekša, onda ju fino sasjeci. Oguli 10—12 naranči i procijedi (passieren) kriške kroz sito; zatim pomiješaj sok sa sasječenom korom; 1 kg ove mješavine od naranči kuhaj s 1 kg šećera 20 minuta, zatim s vrućim jamom napuni stakla, koja tek slijedeći dan zaveži platnom.

267. Pekmez od naranči.

Metni 5 lijepih cijelih naranči u kastrolu, nalij na to vode, da ih dobro pokriva i kuhaj ih 3 sata. Kod toga se mora paziti, da naranče uvijek leže u vodi, pa ako se pokuha, mora se vode doliti. Sad izvadi naranče iz vode, metni ih na zdjelu da se ohlade. Slijedeći dan razreži ih na posve tanke okrugle kriške, koje se onda raspadnu. No naranče se moraju rezati u zdjeli, da se sok, koji curi iz njih, ne izgubi. Zatim istiješti sok iz 5 sirovih naranči i pomiješaj ga s kuhanima razrezanim narančama. 1 kg ove mješavine kuhaj s 1 kg šećera 25 minuta. Vruć pekmez ulij u stakla, koja tek nakon nekoliko dana zaveži platnom.

268. Liker od naranči.

U 1 l alkohola metni tanko odrezanu žutu koru od 4 lijepih velikih naranči i ostavi ju u tom 3—4 dana u dobro začepljenoj boci, koju češće mućkaj. 1 kg šećera uzvari u 1 l vode te ga ohlađena pomiješaj s ocijeđenim alkoholom. Ovo je jedan od najboljih likera, napose, ako stoji preko godine.

269. Kora od naranče u alkoholu.

Odreži tanko žuto s jedne naranče i napuni time do polovice malu bocu, onda nalij na to alkohola, da je boca puna i ostavi ju tako 5—6 dana te ju češće mućkaj. Zatim ocijedi alkohol, ulij ga u bocu i začepi ju dobro. Nekoliko kapi od toga u kolaču daje vrlo dobar okus.

270. Sušena kora od naranče.

Izvanju žutu koru od naranči odreži posve tanko, metni ju na dasku ili lim za pečenje i posuši na suncu ili u mlakom pečenjaru tako, da postane posve tvrda. Kora se pohranjuje u staklu ili u limenoj kutiji na toplom suhom mjestu. Fino stučenom korom začinjaju se tjestenine, crêmes i t. d., ako nema svježe narančine kore.

LIMUNI.

271. Limuni u šećeru.

Najshodnije doba za ukuhavanje limuna je mjesec svibanj. Od velikih limuna s debelom korom odreži samo žutu koru tanko, onda razreži limune na 4—6 dijela, metni ih u staklo i nalij na to vode. Limuni moraju stajati na hladnom mjestu te se kroz 9 dana moraju močiti, a voda se svaki dan mora promijeniti. Zatim izvadi limune iz vode, metni ih u čistu kipuću vodu i kuhaj ih u njoj, da smekšaju tako, da se lako dadu probosti viljuškom, za što treba 1—1½ sata. Sad ocijedi, limune i polij ih hladnom vodom. Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, onda metni u to 1 kg kriški limuna i kuhaj ih 10 minuta. Drugi dan kuhaj limune 15 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Vruće limune sa sokom metni u stakla, koja tek drugi dan zaveži platnom.

272. Ušećereni limuni.

Uzmi osobito lijepe limune s debelom korom, koje raspolovi po dužini i izvadi meso. Zatim odreži tanko žutu koru tako, da zapravo preostane samo bijela kožica. Ovu bijelu limunovu kožicu moći kroz 9 dana te svaki dan promijeni vodu, ali staklo mora stajati na hladnom mjestu. Zatim metni limune u kipuću vodu i kuhaj ih u njoj, dok smekšaju, što traje najmanje 1 sat. Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu 1 kg limuna i kuhaj ih 15 minuta. Drugi dan kuhaj limune opet 15 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Zatim metni limune sa sokom u staklo i ostavi ih u soku 8—10 dana, onda ih izvadi, metni na daske, limove za pečenje ili ljese te ih suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Kad ne ostavljaju više vlage, posiplju se fino stučenim šećerom i pohrane čvrsto naslagani jedan na drugi u limenim kutijama. Ova kora od limuna upotrebljava se kao citronat za različite kolače. Preostali sok upotrebljava se po volji; kuhan u pari drži se dugo.

273. Jam od limuna.

Odreži od jednog limuna tanko žutu koru, kuhaj ju tako, da češće mijenjaš vodu, dok smekša, onda ju fino sasjeci. Oguli 15 limuna, razdijeli ih na kriške i oguli kožu. Sad raščupkaj meso od limuna i pomiješaj ga s kuhanom, sasječenom korom. 1 kg ove limunove mase kuhaj s 1 kg šećera 20 minuta, metni ju vruću u stakla, koja tek drugi dan zaveži platnom.

274. Pekmez od limuna.

Odreži tanko žutu koru s limuna, onda metni cijele, sad bijele limune u staklo i polij ih vodom. Kroz 8 dana moći limune tako, da svaki dan odliješ vodu i naliješ svježe vode. Zatim ih metni u kastrolu, nalij na nje vode toliko, da ih dobro pokriva i kuhaj ih u njoj 2—3 sata, da smekšaju. Onda ih metni na zdjelu da se ohlade. Drugi dan razreži limune na posve tanke okrugle kriške, što moraš učiniti na zdjeli, da se ne izgubi sok. 1 kg ove limunove mase kuhaj s 1 kg šećera 25 minuta, ulij tad vruć pekmez u stakla, koja zaveži tek onda, kad se gore osušio.

275. Sok od limuna.

Istiješti sok iz limuna i kuhaj 1 kg od toga soka s 1½ kg šećera 5 minuta. Kad se sok ohladi, ulij ga u boce, koje dobro začepi i zapečati. 1—2 žlice od toga u čaši vode daje vrlo dobru limunadu.

276. Liker od limuna.

Od 3—4 limuna odreži tanko žutu koru i metni ju u 1 l alkohola. To se mora češće promućkati. Nakon 3 dana ocijedi alkohol i pomiješaj ga s hladnom šećernom vodom, koju priredi od 1 kg šećera i 1 l vode.

277. Kora od limuna u alkoholu.

Tanko odrezanu žutu koru od limuna metni u malu bocu tako, da je do polovice puna i nalij na to toliko alkohola, da je boca puna. Ostali postupak je isti kao kod narančine kore u alkoholu br. 269.

278. Sušena kora od limuna.

Metni tanko odrezanu žutu koru od limuna na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje kao sa sušenom korom od naranči br. 270.

BADEMI.

279. Ukuhani zeleni bademi.

Oberi bademe s drveta, kad su već prilično razvijeni, a jezgra je još posve mekana, tako da se lako dadu probosti. Metni ih na čistu krpu i otari ih dobro, da se sve hrapavo odstrani, onda ih probodi nekoliko puta pletaćom iglom i kuhaj u vodi s octom (1/8 l octa na 1 l vode), da smekšaju tako, da se lako dadu probosti viljuškom. Zatim ih ocijedi i polij hladnom vodom. Sad metni bademe u stakla za ukuhavanje, nalij na to šećerne vode, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj ih u pari, kao što je označeno pod br. I. Šećerna voda priređuje se od ½ kg šećera i 1 l vode.

280. Zeleni bademi u šećeru.

Očisti bademe, kako je označeno pod br. 279., probodi ih i kuhaj u vodi s octom, dok smekšaju. Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode, dok se mrvi, onda metni u to 1 kg badema i kuhaj ih 10 minuta. Drugi i treći dan kuhaj ih opet po 10 minuta, onda ih vruće sa sokom metni u stakla, koja tek slijedeći dan zaveži platnom.

281. Ušećereni zeleni bademi.

Kuhaj ¾ kg šećera s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, primiješaj k tomu 1 kg očišćenih, probodenih i u vodi s octom mekano kuhanih, zelenih badema te ih kroz 3 dana svaki put kuhaj po 10 minuta. Zatim ih metni u staklo i ostavi u šećeru 10—12 dana. Onda izvadi bademe iz šećera, metni ih na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

ANANASI.

282. Ananasi u kutijama.

Oguli ananase i razreži ih na okrugle kriške debele ½ cm. 1 kg od ovih kriški ananasa metni s 1 kg stučena šećera u slojevima u porculanastu posudu i ostavi ih nekoliko sati u njoj, da se napravi sok. Zatim metni kriške ananasa u kutije, polij ih sokom i postupaj dalje, kao s ukuhanim voćem u kutijama br. III.

283. Ananasi u šećeru.

1 kg oguljenih ananasa, koji su narezani na okrugle kriške široke ½ cm, metni u slojevima u ocakljenu kastrolu s 1 kg stučenog šećera i ostavi tako nekoliko sati, da se napravi sok. Zatim kuhaj ananase sa sokom 5 minuta. Drugi dan ih kuhaj opet 5 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Sad metni kriške u široko staklo, polij ih vrućim sokom, a tek kad su se posve ohladile, zaveži ih platnom.

284. Ušećereni ananasi.

Oguli ananase, razreži ih na okrugle kriške debele kao prst, umoči svaku krišku s obih strana u stučeni šećer, onda ih naslaži u kastrolu i ostavi tako, dok se napravi sok. Zatim uzvari ananase i odstrani ih s vatre. Drugi i treći dan kuhaj opet ananase po 10 minuta, zatim naslaži kriške u staklo, polij ih vrućim sokom, a kad se to ohladi, zaveži staklo platnom. Nakon 14 dana izvadi ananase iz soka, metni ih na limove za pečenje ili ljese i suši ih na suncu ili u mlakom pečenjaru. Kad kriške ananasa ne ostavljaju više vlage, pospu se s obih strana fino stučenim šećerom i pohrane u limenim kutijama. Preostali sok pokuhaj još ponešto, onda ga ulij u boce ili stakla i dobro ih zatvori. Kako je vrlo aromatičan, može se upotrijebiti za različite svrhe.

285. Jam od ananasa.

Oguli ananase, razreži ih najprije na posve tanke okrugle kriške, onda na posve male komadiće. Sad metni

u kastrolu u slojevima 1 kg ananasa i 1 kg stučena šećera i ostavi preko noći na hladnom mjestu. Drugi dan kuhaj to 15 minuta i metni vruće u stakla, a kad se ohladi zaveži ih platnom.

286. Pekmez od ananasa.

U porculanasti mužar metni 1 kg oguljenih, na tanke okrugle kriške narezanih ananasa i ½ kg šećera te to stuci s 1 dl vode, da bude kao fino tijesto. Onda ovo tijesto metni u kastrolu, dodaj k tomu još ½ kg šećera i 1 dl vode i kuhaj to 10 minuta. Zatim procjedi (passieren) vruć pekmez i kuhaj ga još jedamput 10 minuta. Ulij vruć pekmez u stakla, koja zaveži tek, kad se gore osušio.

SMJESE RAZNOVRSNOG VOĆA.

287. Pomiješano ukuhano voće.

Naslaži u stakla oguljene, raspolovljene kajsije, oguljene na kriške razrezane kruške, probodene reines-Claude, koje su ležale u vodi u kojoj ima alauna, raspolovljene, oguljene breskve, također nekoliko kasnih trešanja, koje se u isto doba često dobivaju još iz gore, nalij na to šećerne vode, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari, kako je označeno pod br. I. Za šećernu vodu uzme se 40 dkg šećera na 1 l vode.

288. Pomiješano ukuhano voće na drugi način.

Hoćeš li u staklu imati zastupane sve vrsti voća, uzmi gotovo ukuhano voće iz stakala i metni ga na sito, da okaplje. Zatim naslaži u stakla vrsti voća u lijepim bojama, nalij na to novo kuhanu, ohlađenu šećernu vodu, kao kod br. 287, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari samo 25 minuta. Voće se ne smije dulje kuhati, da ne postane premekano, jer je već jednom kuhano.

289. Pomiješano ukuhano voće.

Kuhaj u kastroli ¾ kg šećera s ¼ l vode tako dugo, dok se stanu dizati mjehuri; onda kuhaj u tom ½ kg

lijepih zrelih šljiva, ½ kg oguljenih i na kriške razrezanih jabuka, ½ kg oguljenih i na kriške razrezanih carskih krušaka te ½ kg raspolovljenih, oguljenih bresaka. Svaku vrst voća kuhaj napose u šećeru, pa kad je jedna mekana, izvadi ju i kuhaj drugu u istom soku, samo moraš paziti, da se voće ne raspadne. Zatim metni od ovog voća mješavinu u svako staklo, nalij na to soka, zaveži staklo mjehurom ili pergamenom i kuhaj voće u pari, kao što je označeno pod br. I.

290. Pomiješano pokuhano voće (Röster).

Metni u kastrolu ½ kg zrelih šljiva, kojima su izvađene koščice, ½ kg oguljenih i na kriške razrezanih jabuka, ½ kg oguljenih i na kriške razrezanih carskih krušaka te kuhaj to s ½ kg šećera tako dugo, dok su svi komadi voća mekani te se već stanu pokuhati, da postane ogusta kaša. Zatim metni pokuhano voće u mala stakla za ukuhavanje, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj ga 2 sata u pari. Ovo voće se ugrijano poslužuje k mutvari.

291. Voće u rumu.

U veliko staklo za ukuhavanje ulij 1 l ruma, metni u to ½ kg šećera i različito posve zrelo voće. Započni trešnjama i nastavi tako, kako slijede razne vrste voća: višnje, oguljene i na kriške razrezane kruške, kajsije, bardakliie (reines—Claude), oguljene raspolovljene breskve i šljive. Svaki put, kad novo voće metneš unutra, moraš dodati nešto šećera, a staklo pomnjivo zavezati pergamenom. Voće mora uvijek biti pokrito rumom, a kad ga više nema toliko, moraš doliti ruma. Voće se pohranjuje na hladnom, suhom mjestu te se može izvaditi, kadgod se hoće.

292. Jam od trešanja i višanja.

½ kg crnih trešanja i ½ kg višanja, kojima su izvađene koštice, kuhaj s ¾ kg šećera 20 minuta, onda vruće ulij u stakla, koja tek drugi dan zaveži.

293. Jam od jagoda, malina i ribiza.

Kuhaj ½ kg jagoda, ½ kg malina i ½ kg ribiza s ¼ kg šećera 15 minuta. Ulij vrući jam u stakla te ih tek slijedeći dan zaveži platnom.

294. Jam od kajsija i šljiva (Pflaumen.).

½ kg zrelih žutih šljiva, kojima su izvađene koščice i ½ kg neoguljenih kajsija, kojima su izvađene koščice te su razrezane na sitne komadiće, kuhaj s ¾ kg šećera 20 minuta. Zatim metni vrući jam u stakla, koja zaveži tek nakon 24 sata.

295. Jam od kajsija i bresaka.

½ kg oguljenih, raspolovljenih zrelih kajsija i ½ kg oguljenih, raspolovljenih zrelih bresaka kuhaj s ¾ kg šećera 15 minuta, onda ih vruće metni u stakla i zaveži tek drugi dan platnom.

296. Jam od carskih krušaka i jabuka.

½ kg oguljenih, na kriške razrezanih carskih krušaka i ½ kg oguljenih, na kriške razrezanih jabuka, koje su kuhane u vodi i smekšane, kuhaj s ½ kg šećera 15 minuta. Jam metni u mala stakla za ukuhavanje, koja zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj ga 2 sata u pari.

297. Jam od kupina i jabuka.

Kuhaj ½ kg oguljenih, na kriške razrezanih jabuka, koje su kuhane u vodi, i smekšane, ½ kg zrelih kupina i ¾ kg šećera 20 minuta; zatim metni to vruće u stakla, koja tek nakon 24 sata zaveži platnom.

298. Jam od jabuka i dunja.

½ kg oguljenih, na kriške razrezanih dunja, koje su u vodi kuhane i smekšane, ½ kg oguljenih, na kriške razrezanih kuhanih jabuka, kuhaj sa 60 dkg šećera 15 minuta. Vrući jam ulij u mala stakla, zaveži ga mjehurom ili pergamenom i kuhaj ga 2 sata u pari.

299. Jam od naranči i limuna.

8 naranči oguli, razdijeli na kriške, oguli kožicu i raščupkaj meso. 8 limuna priredi isto tako. Sad odreži tanko žutu koru od 2 naranče, kuhaj ju, dok postane mekana, kod toga češće mijenjaj vodu, onda ju sasjeci i primiješaj također k tomu. 1 kg od ove mase od naranči i limuna kuhaj s 1 kg šećera 15 minuta, onda ju vruću ulij u stakla i tek drugi dan zaveži platnom.

300. Pomiješan pekmez br. 1.

½ kg kuhanih, procjeđenih (passiert) rajčica, ½ kg jabuka pečenih u pečenjaru i procjeđenih, ½ kg šljiva, kojima su izvađene koščice i 1 kg šećera kuhaj s jednim komadićem vanilije, da postane pekmez, što traje 30 do 35 minuta. Vruć pekmez metni u stakla te ih zaveži, kad je gore suh.

301. Pomiješan pekmez br. 2.

½ kg zrelih šljiva oguli i izvadi koščice, ½ kg zrelih, mekanih carskih krušaka oguli, razreži na kriške i odstrani srce, ½ kg zrelih bresaka raspolovi i oguli. Sve ovo metni u kastrolu, dodaj k tomu ½ kg zrelih dinja, razrezanih na male komadiće, ljusaka i procjeđenog soka od 1 kg grožđa i 1 kg šećera. Cijelo kuhaj, dok postane gust pekmez, što traje najmanje 1 sat. Vruć pekmez ulij u stakla te ih zaveži, kad se gore napravila korica.

302. Pomiješan pekmez br. 3.

½ kg pečenih, procjeđenih jabuka, ½ kg oguljenih, na kriške razrezanih zrelih carskih krušaka, ½ kg u vodi mekano kuhanih, procjeđenih dunja i ½ kg procjeđenog šipka kuhaj s 1 kg šećera 30 minuta. Pekmez se vruć ulijeva u stakla, koja se tek nakon nekoliko dana zavežu.

303. Pomiješan pekmez br. 4.

½ kg u vodi mekano kuhanih, procjeđenih jabuka, ½ kg procjeđenih, zrelih mekanih krušaka i ½ kg procjeđenih malina kuhaj s 1 kg šećera 25 minuta. Vruć pekmez metni u stakla i zaveži ih, kad se gore osušio.

304. Sir od dunja i jabuka.

Razreži dunje na 4 dijela i kuhaj ih u vodi s ljupinom i srcem da smekšaju, onda ih vruće procijedi. Jabuke peci u pečenjaru te ih procijedi također. Od svake vrsti uzmi ½ kg, primiješaj k tomu ¾ kg šećera kao i soka od jednog limuna te u kastroli, koja je namazana čistom mašću, kuhaj ovu smjesu, dok bude gust sir. Dalji postupak je isti kao kod sira od dunja br. 249.

305. Sir od carskih krušaka i dunja.

½ kg zrelih procjeđenih carskih krušaka i ½ kg kuhanih procjeđenih dunja kuhaj s ¾ kg šećera i sa sokom od jednog limuna u namazanoj kastroli, da bude gust sir. Dalji postupak jest kao kod sira od dunja br. 249.

306. Sir od dunja i šljiva.

Kuhaj šljive u vlastitom soku, da smekšaju, onda ih vruće procijedi. Dunje razreži na 4 dijela te ih s ljupinom i srcem kuhaj u vodi, da smekšaju, onda ih također procijedi. Od svake vrsti uzmi ½ kg i kuhaj to s ¾ kg šećera u kastroli namazanoj mašću, da bude gust sir. Dalji postupak jest kao kod sira od dunja br. 249.

POVRĆE.

GRAŠAK.

307. Ukuhani grašak.

Svježi zeleni grašak kuhaj u slabo slanoj vodi, dok bude napola mekan, onda ga ocijedi i metni u hladnu vodu, u kojoj ga ostavi ¼ sata. Zatim ga opet ocijedi i metni u stakla za ukuhavanje tako, da gore ostane prazan prostor od najmanje 3 prsta širine. Sad kuhaj posve slabo slanu vodu (malu žličicu soli na 1 l vode), odstrani

ju s vatre da se ohladi te ju onda nalij na grašak, tako da ga pokriva. Zatim zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj ih 2 sata u pari. Grašak se može metnuti i u patentirana stakla ili u kutije, te je onda još bolji.

308. Grašak u bocama od šampanjca.

Svježi zeleni grašak kuhaj kao br. 307 napola mekano u slanoj vodi, zatim ga metni u hladnu vodu te ga nakon ¼ sata ocijedi. Dobro očišćene boce od šampanjca napuni do polovice graškom, te nalij na to slabo slane, kuhane i ohlađene vode, tako da pokriva grašak u širini prsta (boce se ne smiju više napuniti.) Zatim začepi boce, odreži pluto, da je ravan s bocom te preko pluta zaveži boce mjehurom ili pergamenom. Kuhaj grašak polagano 2 sata u pari.

309 Sušeni grašak.

Uzvari samo jedamput grašak u vodi, onda ga ocijedi i polij hladnom vodom. Kad je dobro okapao metni ga na krpu, iza toga opet na drugu krpu i osuši ga dobro na toploj ploči od ognjišta. Zatim ga metni na ljese ili limove za pečenje i suši ga na zraku 5—6 dana. Onda ga metni u probušenu drvenu škatulju i zatvori probušenim poklopcem. Grašak se pohranjuje na zračnom suhom mjestu, te se mora češće tresti. Na večer prije porabe neka se metne u hladnu vodu da se namoči, onda je mnogo brže kuhan.

310. Prženi grašak sušen.

Obriši dobro svježi grašak, onda metni 1 kg od toga sa po prilici 10 dkg šećera u kastrolu i prži ga tako dugo, dok se sok, kojega pušta, posve osuši. Zatim izasipaj grašak na ocakljene limove za pečenje i suši ga na suncu, ili u mlakom pečenjaru. Pohrani ga u vrećici od tila na zračnom suhom mjestu.

ŠPARGA.

311. Ukuhana šparga.

Za to su najbolja stabalca srednje veličine. Ostruži ih i odreži što je drvenasto, zatim ih baci u kipuću vodu u kojoj ima limunova soka i posve malo soli i kuhaj ih 3 minute, onda ih metni u hladnu vodu i ocijedi. Sad ih postavi u stakla za ukuhavanje gusto jedno do drugoga, glave okrenute gore, nalij na to kuhanu, ohlađenu posve slabo slanu vodu (na 1 l vode 1 vrh noža soli), tako da ih pokriva u širini prsta, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2 sata u pari. Prije porabe izvadi se šparga iz slane vode i kuha u čistoj vodi mekano. Šparga se može metnuti i u patentirana stakla ili kutije.

GRAH.

312. Ukuhani zeleni grah.

Svježe obranom, zelenom mladom grahu (mahune) odstrani niti, razreži ga tako, kako se treba za varivo, onda ga u vodi kuhaj, da smekša, da se lako dade probosti viljuškom. Zatim ga ocijedi i polij hladnom vodom. Metni sad grah u stakla, koja su tako velika, da u nje stane toliko, koliko treba za jedno varivo, nalij na to posve slab ocat kuhan s nešto soli, no koji mora biti ohlađen. Sad zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj ih 2 sata u pari. Prije porabe mora se grah dobro isprati u vodi i još jednom kuhati, jer od octa postane tvrd.

313. Ukuhani zeleni grah na drugi način.

Grah (mahune) razreži i kuhaj tako, kao ukuhan zelen grah br. 312. Zatim ga naslaži u stakla i nalij na to ohlađenu, slabo slanu kuhanu vodu. (Na 1 l vode uzmi 1 vrh noža soli.) Sad zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i postupaj dalje kao kod br. 312.

314. Zeleni grah za salatu.

Očišćen grah (mahune) nareži po dužini kao fine rezance i kuhaj ga u slabo slanoj vodi, dok postane sasvim mekan. Sad kuhaj vinski ocat, jak po okusu, priređen s nešto soli i papra te ga ostavi da se ohladi. Ocjeđen grah metni u mala stakla, nalij na to octa i metni gore finoga ulja za salatu u širini prsta. Stakla zaveži pergamenom.

315. Sušeni zeleni grah.

Očisti grah (mahune) i razreži ga po volji, onda ga metni u ocakljenu posudu i opari vodom. Ovako ostavi grah pokriven nekoliko sati, da uvene, onda ga izvadi iz vode, osuši krpom, metni ga na daske, limove za pečenje ili ljese i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Prije porabe ostavi se preko noći u vodi da se moći, onda se kuha brže.

316. Prženi zeleni grah sušen.

Razreži grah (mahune) po dužini kao rezance i metni ga u kastrolu. K 1 kg graha primiješaj 10 dkg šećera i prži ga na ognjištu tako dugo, dok se sok, koji se napravi, posve pokuha. Zatim metni grah na ocakljene limove za pečenje i suši ga na suncu ili u mlakom pečenjaru. Pohrani ga u vrećicama od tila na zračnom suhom mjestu. Na večer prije kuhanja namoči ga u hladnoj vodi.

317. Zeleni grah u soli.

Odstrani s graha (mahuna) samo niti, inače ostane cijel. Obloži dno kamenita ili zemljana lonca vinovim lišćem, metni na to graha u širini od 2 prsta, pospi ga sa soli, metni opet jedan sloj graha, onda soli i tako dalje, dok je lonac pun. Na 1 kg graha računa se po prilici 10 dkg soli. Sad pokrij grah čistom krpom i metni na to kameniti ili zemljani poklopac. Poklopac mora biti nešto manji od lonca, da neposredno leži na grahu. Na poklopac se metne kamen ili slično da pritisne grah. Grah se pohranjuje na hladnom mjestu. Prije nego se kuha grah, mora se dobro isprati, da izgubi jaki okus soli.

BUČE.

318. Ukuhane buče za varivo.

Oguljene, očišćene buče ribaj i to tako, da ribež položiš na posudu s hladnom vodom, da buče padaju u vodu, onda ih metni na sito, da dobro okapljju. Zatim ih metni u stakla, nalij na njih vodu s malo octa i kuhanu s nešto soli, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj ih u pari 2 sata. Za porabu izvadi buče iz ove vode, isperi ih dobro u čistoj vodi i metni ih tad u zapražak.

319. Buče u zaprašku.

Oguli veću buču, očisti ju, naribaj, poprskaj ju malo s octom i nasoli. Ovako ju ostavi 1 sat u ocaklenoj ili porculanastoj posudi, onda ju dobro istješti. Sad napravi zapražak od 10 dkg masti i isto toliko brašna, da ne bude presuh. Kad je zapražak lijepe smeđe boje, primiješaj k tomu jednu glavu fino sasječenog luka, pa kad ovaj malo požuti, dodaj 1 žlicu slatke crvene paprike, zatim metni unutra istještene buče, pomiješaj ih dobro sa zapraškom i kuhaj ih, da postanu mekane; kod toga ih češće promiješaj, da se ne prihvate za dno. Onda dodaj malo soli i octa da dobe bolji okus. Ovo priređeno varivo metni vruće u stakla, na to metni salicilne kiseline u veličini graška, zaveži ga mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari 2 sata. Stakla moraju ostati prazna u širini prsta, da varivo ima prostora za kuhanje. Stakla neka budu tako velika, da u njima ima prostora za toliko buča, koliko treba za jedno varivo, jer se načete ne drže. Kod porabe izasiplje se varivo u kastrolu, zavrije se, onda se primiješa k tomu nešto kisela skorupa. Ovo varivo ima tek, kao da je svježe priređeno, ono se drži također, samo se mora dobro omastiti, da se na varivu napravi naslaga od masti.

320. Buče u šećeru.

Izreži buče okruglom žlicom za krumpir, tako da dobiješ male kuglice. Ove baci u kipuću vodu s octom (uzmi ¼ l octa na 1 l vode) i kuhaj ih u njoj, dok postanu

*

prozirne, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. Kuhaj 1 kg šećera s ¼ l vode tako dugo, dok se mrvi, metni u to okrugle kriške od 2 limuna i kuhaj ih 5 minuta. Zatim primiješaj k tomu 1 kg bučinih kuglica i kuhaj ih 10 minuta. Drugi dan kuhaj buče opet 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Naslaži buče s limunima u stakla, polij ih vrućim sokom i zaveži ih tek slijedeći dan platnom.

321. Ušećerene buče.

Razreži buče na komade široke kao prst, kuhaj ih u vodi s octom kao br. 320, da budu prozirne i ocijedi ih. Kuhaj ½ kg šećera s ⅛ l vode dok se mrvi, onda metni u to okrugle kriške od 2 limuna i kuhaj ih 5 minuta. Zatim dodaj k tomu 1 kg kriški buča i kuhaj ih 10 minuta. Drugi dan kuhaj ih opet 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav, onda ih zajedno s limunima metni u staklo, polij vrućim sokom i zaveži platnom. Nakon 6—8 dana izvadi iz soka buče i limune, metni ih na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje, kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

322. Turske buče u šećeru.

Od turskih buča za pečenje razreži žuto meso na komade široke kao prst, koje kuhaj u vodi s octom, da budu prozirni kao kod br. 320, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. 1 kg šećera razdijeli na 3 dijela. Prvi dan kuhaj prvi dio šećera s malo vode dok se stanu dizati mjehuri, primiješaj k tomu 1 kg kriški buča i kuhaj ih 10 minuta. Drugi dan kuhaj drugi dio šećera, primiješaj ga bučama, koje samo jedamput uzavri. Treći dan kuhaj treći dio šećera, primiješaj ovaj bučama i kuhaj sve to s jednim komadićem vanilije, dok sok postane krutuljav. Vruće buče metnu se u stakla, poliju vrućim sokom i zavežu tek drugi dan platnom.

323. Jam od buča.

Dobru, slatku tursku buču, koja nije vodena, razreži, odstrani sjemenke, razreži buču na nekoliko komada i

u pečenjaru polagano peci 1—2 sata, dok je posve mekana. Zatim ju vruću procijedi kroz sito. Sad kuhaj 1 kg procijeđenih buča s ½ kg šećera i sa sokom te s korom od jednog limuna 30—40 minuta te neprestano miješaj. Jam se vruć ulijeva u stakla, koja se zavežu platnom tek onda, kad je dobio koru. Jam se može kuhati i u pari, samo se onda mora uliti u mala stakla i zavezati mjehurom ili pergamenom; tako se bolje drži. Kruh, namazan ovim jamom, jeftino je i izvrsno jelo.

KRASTAVCI.

324. Krastavci u octu.

Od svježe obranih, malih krastavaca izabaru se i upotrijebe samo oni, koji su posve zdravi. Podreži krastavcima peteljke, operi ih, osuši čistom krpom i metni u ocakljenu posudu. Kuhaj ocat, koji nije prejak, s malo soli i opari time krastavce. Krastavce ostavi u octu pokrivene najmanje 1 sat da povenu. Zatim ih lijepo naslaži u stakla te metni uz to dugoljasto rezana hrena. Sad kuhaj po volji drugi ocat s nešto soli i nekoliko zrna od papra (onaj, kojim su opareni krastavci, ne smije se upotrijebiti) te posvema ohlađen ocat nalij na krastavce, tako da su njime pokriti najmanje tri prsta široko, osim toga metni na to nekoliko kuhanih zrna od papra. Sad napravi vrećicu od čisto oprana platna, metni u nju sitno narezanog hrena, tako da ima veličinu grlina od stakla, no da je prilično plosnata. Ovu vrećicu metni na krastavce u staklu, koji su time ponešto pritisnuti. Moraš nastojati, da vrećica uvijek leži u octu, dakle da ocat seže najmanje u širini prsta preko vrećice, ali staklo ne smije biti posve puno. Zatim zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i pohrani ih na hladnom suhom mjestu. Događa se, da ocat postane mutan, no da se za 2—3 nedjelje opet izbistri. Ako pak ocat ne postane bistar nakon mjesec dana, mora se odliti i nadomjestiti drugim svježim, koji je kuhan i ohlađen. Iza svake porabe mora se staklo opet zavezati pomnjivo.

325. Sunčanje krastavaca u octu.

Odaberi za to male krastavce, koje opari octom i ostavi ih u tom pokrite 1 sat. Onda izvadi krastavce iz octa, osuši ih krpom, a ocat baci. Zatim naslaži krastavce u stakla i metni među nje nešto tanko rezana hrena. Kuhaj drugi ocat po volji s malo soli i nekoliko zrna od papra, a kad se ohladi nalij ga na krastavce. Kako se tijekom vremena ocat ponešto ishlapi, to mora najmanje u širini dlana pokrivati krastavce, ali staklo ne smije biti posve puno, da ima prostora za vrenje. Zaveži krastavce mjehurom i postavi ih kroz 3 dana na sunce, onda ih pohrani na zračnom suhom mjestu. Tako dugo, dok krastavci stoje na suncu, moraš svaki mjehur pokriti složenom mokrom krpom (oblog), koju, kad se osuši, moraš opet ovlažiti, jer bi sunce inače uništilo mjehur. Ocat postaje najprije mutan, no s vremenom se izbistri.

326. Ukuhani krastavci u octu.

Male izabrane krastavce operi i osuši ih krpom. Zatim ih naslaži u stakla, no samo do grlina, metni među nje nešto narezana hrena i nekoliko zrna papra te 1 žlicu soli u svako staklo. Onda nalij na krastavce nekuhan ocat, priređen po volji, no možeš ga nešto jače napraviti, jer ishlapljivanjem izgubi od svoje oštrine. Ocat mora pokrivati krastavce u širini od najmanje 3 prsta, a staklo ne smije biti posve puno. U svako staklo metni kiticu kopra i zaveži ga mjehurom ili pergamenom. Onda pokrij dno kade krpom, metni stakla u kadu, između njih krpe, da se ne mogu micati, nalij toliko vode u kadu, da ¾ stakla stoji u vodi. Zatim postavi kadu na ognjište i kuhaj krastavce u pari, ali vrlo kratko. Kad voda dobro kipi u kadi, a ocat u staklima počne bacati mjehure, izvadi stakla iz vode, postavi ih na dasku i ostavi u kuhinji da se ohlade. Ovaj način priredbe je najsigurniji, ocat ne postane nikad mutan, a krastaci se drže preko godine. Dobro je, ako se ne uzmu prevelika stakla, jer se krastavci u načetom staklu drže najviše mjesec dana.

327. Pikantni krastavci.

Opari krastavce octom kao krastavce u octu br. 324., osuši ih, onda ih s malo hrena naslaži u stakla. Kuhaj ocat po volji s malo soli, nekoliko zrna od papra, nekoliko klinčića i krupnog papra (Neugewürz) s 1 česnom češnjaka, 1 komadom luka, komadićem đumbira (Ingwer), s malo kopra, sporiša (Eisenkraut) i s lišćem od višnje; onda ga odmakni s vatre da se ohladi, ocijedi ga i nalij bistri ocat na krastavce tako, da ih pokriva najmanje 3 prsta široko, no stakla ne smiju biti posve puna. Zatim zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i pohrani ih na suhom hladnom mjestu. Krastavci postanu najprije mutni, ali se onda izbistre te imaju vrlo pikantan okus.

328. Krastavci u gorušici.

Opari male krastavce octom kao krastavce u octu br. 324., onda ih naslaži u stakla i pospi među nje zrnja od gorušice. (Na staklo od 2 l po prilici 1 žlicu gorušičnih zrna). Kuhaj svjež drugi ocat sa soli i zrnjem od bibera, ostavi ga da se ohladi i nalij ga na krastavce toliko, da ih dobro pokriva, no da staklo nije posve puno. Zatim zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i pohrani ih.

329. Krastavci u gorušici s lukom i mrkvom.

Razreži 2 kg krastavaca srednje veličine po dužini na 4 dijela, ½ kg luka nareži na listove i od ¼ kg mrkve ostruži ljupinu i razreži ju na tanke okrugle kriške. Svaku vrst metni napose u porculanastu posudu, osoli ju i ostavi tako preko noći. Drugi dan izažmi dobro krastavce, luk i mrkvu i opari octom, onda ih metni na sito da okapljju. Sad ih dobro razdijeli, metni u staklo i pospi 2 dkg gorušičnih zrna među to. Kuhaj sad ocat s nešto soli i papra, pa kad se ohladi, nalij ga sa zrnjem od papra na krastavce. Nakon 8—10 dana odlij ocat i metni opet na to svježega kuhanog hladnog octa. Staklo zaveži mjehurom ili pergamenom. Ako bi tijekom vremena ocat postao mutan, mora se odliti i svježe kuhan, hladan ocat metnuti na to.

330. Ukuhani krastavci u gorušici.

Krastavce srednje veličine oguli, razreži po dužini na 4 dijela, metni u porculanastu posudu i nasoli. Drugi dan ih opari vodom i metni na sito da okaplju. Naslaži sad krastavce uspravno u manja stakla, pospi među nje gorušičnih zrna (po prilici 2 dkg na 1 kg krastavaca) i nalij na to toliko hladnoga octa kuhanog s nešto soli, da pokriva krastavce najmanje u širini od 2 prsta. Sad zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj krastavce u pari, no samo tako dugo, dok ocat stane bacati mjehure, dakle najviše ¼ sata.

331. Krastavci u octu u bačvi.

Operi krastavce, opari ih osoljenim octom i ostavi ih u njem 1 sat. Bačvica, u kojoj se ukiseljuju krastavci, mora biti posve čista te mora gore imati izrezan poklopac. Dno bačvice obloži kaprom, sporišem i lišćem od višnje, između toga metni papra i gorušičnih zrna i metni na to krastavce, no bačvica ne smije biti posve puna, već mora ostati prazan prostor najmanje širok kao ruka. Ozgo metni opet rečenog bilja, nešto gorušičnih zrna, i zrnja od papra te nalij na to nešto oštrijega hladnog octa, kuhanog sa soli, tako da su krastavci i trave dobro pokrite. Zatim zatvori bačvu tako, da na otvor položiš složene platnene krpe, na to metneš poklopac i čvrsto zabiješ čekićem. Poklopac mora dobro pristajati, da na krastavce ne dopre nimalo zraka. Nakon 3 nedjelje otvori bačvu i pogledaj krastavce, pa ako su sriješasti (keimig), moraju se očistiti. Uopće se krastavci moraju češće pogledati, pa ako je ocat postao mutan, mora se nadomjestiti svježim, kuhanim i hladnim octom. Bačva se svaki put mora dobro zatvoriti

332. Krastavci u octu u bačvi na drugi način.

Nasoli krastavce, ostavi ih tako u ocakljenoj ili porculanastoj posudi, onda ih otari krpom. U bačvu metni raznih trava kao kapra, sporiša, lišća od višnje i vinove loze te samu lozu, zatim sloj krastavaca, onda opet trave i tako dalje, dok je bačva prilično puna. Posve

puna ne smije biti, da krastavci imaju prostora za vrenje. Kuhaj ocat, u koji metni soli, papra, nekoliko česana češnjaka, nekoliko listova od lovora, nešto đumbira, krupnog papra i orašca, polij tad ohlađenim octom, krastavce tako, da ih dobro pokriva. Bačvu zatvori dobro, da zrak nema pristupa, kako je to označeno kod br. 331 i ostavi krastavce netaknute 5—6 nedjelja na hladnom mjestu da vriju. Onda otvori bačvu, izvadi krastavce i osuši ih čistom krpom. Zatim naslaži krastavce u staklo, pospi među nje malo gorušičnih zrna, nalij na to novi hladni ocat, kuhan s nešto soli, da ih dobro pokriva, zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i pohrani ih na hladnom suhom mjestu.

333. Posoljeni krastavci. (Salzgurken).

Za to uzmi krastavce srednje veličine, koji moraju biti posve zdravi. Operi krastavce, osuši ih krpom i metni u ocakljenu posudu. Sad kuhaj slabo slanu vodu i opari time krastavce, koje ostavi u ovoj slanoj vodi pokrite 1 sat. Zatim ih izvadi iz vode, osuši čistom krpom i naslaži u stakla, te među nje metni malo narezanog hrena. Sad kuhaj prilično jako slanu vodu, i to uzmi na 1 l vode 2 žlice soli i 1 vrh noža sriješne kiseline. Kad se slana voda ohladi i slegne, nalij ju na krastavce, tako da ih dobro pokriva, no stakla moraju ostati prazna najmanje 3 prsta široko, da ima prostora za vrenje. Zaveži ih mjehurom i postavi kroz 9 dana na sunce, dakako, da se mutni dani ne uračunaju. Preko noći metni ih u kuhinju ili na drugo toplo mjesto. Kad stakla stoje na suncu, moraš mjehure pokriti mokrom krpom (oblog), koju, kad se osuši, moraš opet ovlažiti, da vruće sunce ne uništi mjehur. Zatim pohrani krastavce na hladnom suhom mjestu, gdje se polagano bistre. Ovi krastavci drže se dobro, samo se moraju uzeti manja stakla, jer se lako pokvare, kad su stakla načeta. Krastavci se mogu zavezati i pergamenom, mjehur je sigurniji.

334. Posoljeni krastavci na drugi način.

Opari krastavce slabo slanom vodom, nakon 1 sata izvadi ih iz vode, osuši i naslaži u stakla s nešto narezana hrena. Sad kuhaj slanu vodu, na 1 l vode uzmi 2 žlice soli i 1 vrh noža alauna, pa kad se ohladi, polij time krastavce tako, da ih pokriva najmanje u širini od 3 prsta, no staklo ne smije biti posve puno. Zatim zaveži stakla mjehurom i pohrani na hladnom suhom mjestu. Ove krastavce ne metni na sunce, već moraju polagano vreti. Ponajprije postanu mutni, no oni se izbistre tečajem vremena.

335. Krastavci za salatu.

Velike krastavce za salatu oguli, razreži ih na tanke okrugle kriške ili ih ribaj, onda ih nasoli. Nakon 3 sata izažmi čvrsto krastavce i metni rahlo u mala stakla s nekoliko gorušičnih zrna. Sad kuhaj jači ocat s nekoliko zrna papra, a kad se ohladi polij time krastavce. Ozgo metni finoga ulja za salatu u širini jednoga prsta. Stakla se zavežu pergamenom ili mjehurom.

336. Krastavci u šećeru.

Velike mesnate krastavce za salatu oguli, raspolovi po dužini i izvadi sjemenke. Sad nareži krastavce na komade široke kao palac i kuhaj ih u vodi s octom (uzmi ¼ l octa na 1 l vode), dok postanu prozirni, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. Kuhaj 1 kg šećera u ¼ l vode, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu 1 kg kuhanih krastavaca, 1 komadić orašca i nekoliko klinčića i kuhaj to 10 minuta. Drugi dan kuhaj krastavce 15 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Vrući krastavci sa sokom metnu se u stakla, koja se tek slijedeći dan zavežu platnom.

337. Krastavci u šećeru s limunima.

Velike krastavce oguli, izvadi sjemenke, nareži na komade i kuhaj ih u vodi s octom, dok postanu prozirni, kao krastavci u šećeru br. 336. Sad kuhaj 1 kg šećera

s ¼ l vode, dok se mrvi, metni unutra okrugle kriške od 2 limuna i kuhaj ih 5 minuta, dodaj k tomu 1 kg kuhanih krastavaca i kuhaj ih 10 minuta. Drugi dan kuhaj krastavce opet 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Krastavce s limunima metni vruće u stakla, polij ih vrućim sokom i zaveži tek slijedeći dan platnom.

338. Ušećereni krastavci.

Velike mesnate krastavce oguli, proreži ih po dužini, odstrani sjemenke, onda ih nareži na komade široke kao palac i kuhaj u vodi s octom, dok postanu prozirni kao krastavci u šećeru br. 336. Kuhaj ½ kg šećera s ⅛ l vode, dok se mrvi, onda primiješaj k tomu 1 kg kuhanih krastavaca, okrugle kriške od jednoga limuna i nekoliko klinčića te kuhaj sad ovo 10 minuta. Drugi dan kuhaj krastavce opet 10 minuta, a treći dan, dok sok postane krutuljav. Zatim metni krastavce s limunima i sa sokom u staklo, koje, kad se ohladi, zaveži platnom. Nakon 8—10 dana izvadi krastavce iz soka, metni ih na daske, limove za pečenje ili ljese i postupaj dalje kao s ušećerenim trešnjama br. 10.

PAPRIKE.

339. Paprike u octu.

Velike, mesnate zelène paprike operi, metni u ocakljenu posudu i opari s malo jačim octom, u kojem ih ostavi pokrite 1 sat da uvenu, a onda ih naslaži čvrsto u velika stakla. Kuhaj nešto jači ocat sa soli i zrncima od papra, polij s ohlađenim paprike i metni ozgo kuhani papar. Na to metni s hrenom napunjenu platnenu vrećicu, kao što je kod krastavca u octu br. 324 označeno, da pritisne paprike, koje bi inače plivale. Staklo zaveži mjehurom ili pergamenom. Nakon, 8—10 dana, kad su se paprike napile octa, dodaj nekoliko octom oparenih paprika te malo kuhana i ohlađena octa, da je staklo opet puno, onda metni vrećicu opet na to i zaveži staklo. Mora se nastojati, da paprike uvijek leže u octu, jer se inače

lako pokvare; octa mora biti toliko, da i vrećica leži u njemu. Ako bi ocat postao mutan, mora se odliti i nadoknaditi friškim, kuhanim hladnim octom. Ako se pazi, drže se paprike preko godine.

340. Paprike u bačvi.

Priredi paprike kao krastavce u bačvi br. 331., samo moraš češće prigledati i dolijevati octa, jer su paprike šuplje iznutra te se polagano napiju octa. Dobro je također da metneš gore vrećicu s hrenom, da malo pritisne paprike. Na ovaj način možeš također krastavce i paprike zajedno metnuti u bačvu, krastavci imaju onda vrlo dobar tek.

341. Paprike u slanoj vodi za nadjevene paprike.

Izdubi paprike t. j. izreži sjemenke i žilice onda ih opari slabo slanom vodom. Nakon 1 sata, kad su paprike već dobro uvenule, izvadi ih iz vode i ostavi da okaplju. Uzmi tako velika stakla, da u njih stane toliko paprika, koliko ih treba na jedamput, naslaži ih u stakla, i nalij na to toliko slabo slane kuhane vode, da pokriva paprike 2 prsta široko, no staklo ne smije biti posve puno. Zatim zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj paprike u pari, ali samo tako dugo, dok voda u staklu počne bacati mjehuriće, dakle najviše ¼ sata. Kod uporabe izvadi paprike iz slane vode, isperi ih dobro, nadjeni nadjevom (Farce) i metni u kipuću umaku od rajčica, u kojoj ih kuhaj još kratko vrijeme.

342. Paprike u moždini od rajčica za nadjevene paprike.

Izdubi paprike i kuhaj ih malo u slabo slanoj vodi, da se lako dadu probosti viljuškom, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. Kad dobro okaplju, metni ih u stakla, koja moraju biti tako velika, da u njih stane samo toliko paprika, koliko ih na jedamput treba. Svježe zrele rajčice raskidaj na više dijelova, metni u kastrolu i kuhaj ih u vlastitom soku, da smekšaju, onda ih vruće procijedi. Ovu moždinu od rajčica nalij na paprike tako, da ih dobro pokriva, metni na to mali vrh noža salicilne kiseline,

zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj u pari 2 sata. Kod porabe izvadi paprike iz moždine od rajčica i nadjeni ih nadjevom (Farce), napravi umaku od moždine od rajčica, metni u nju nadjevene paprike i uzvari ih.

343. Paprike sa zeljem.

Lijepe velike paprike izdubi oprezno, opari blagim octom, u kojem ih pokrite ostavi 1 sat da uvenu. Svjež kupus nareži fino ili ga ribaj, nasoli ga i izažmi nakon nekoliko sati. Sad napravi od ovoga zelja s malo ulja i dobroga vinskog octa prilično suhu salatu, kojom čvrsto napuni paprike. Zatim metni paprike u stakla, nalij na to dobroga vinskog octa, kuhanog s malo soli i s nekoliko zrna od papra i ohlađenog te metni i zrna od papra u staklo. Na to nalij 2 prsta finoga ulja za salatu. Stakla se zavežu mjehurom ili pergamenom. Kad se vade paprike, mora se paziti, da ulje opet pokriva preostale paprike, a i staklo mora se svaki put dobro zavezati.

344. Rezane paprike za salatu.

Zelene, crvene ili žute, velike mesnate paprike razreži po dužini te odstrani sjemenke i žilice. Zatim nareži paprike kao tanke rezance, nasoli ih i ostavi tako 1 sat, onda ih istiješti. Sad kuhaj slab ocat, opari time paprike i ostavi ih tako opet 1 sat, onda ih metni na sito da okaplju. Metni paprike u mala stakla, nalij na nje hladnoga octa, kuhanog prema ukusu, metni ozgo finoga ulja za salatu u širini prsta i zaveži stakla mjehurom ili pergamenom.

345. Pfefferoni u octu.

Male oštre paprike pfefferone, opari slabim octom, pokrij ih i ostavi tako 1 sat. Zatim ih izvadi iz octa, metni na sito da dobro okaplju, onda ih naslaži u staklo s malo narezana hrena i s nekoliko zrna gorušice. Sad kuhaj dosta jak ocat s nekoliko zrna papra i malo soli, pa kad se ohladio, nalij ga na pfefferone toliko, da ih pokriva najmanje tri prsta široko. Na to metni vrećicu s hrenom kao kod krastavaca u octu br. 324 i zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Bude li manje octa, tad se mora

dopuniti kuhanim hladnim octom; postane li mutan, mora se odliti i svjež, kuhan i ohlađen ocat naliti na to. Pfefferoni i vrećica s hrenom moraju uvijek ležati u octu; staklo se svaki put iza porabe mora pomnjivo zavezati

RAJČICE (TOMATEN, PARADAISÄPFEL).

346. Ukuhane rajčice.

Odaberi male rajčice, koje moraju biti posve zrele i svježe obrane. Operi ih, osuši krpom i razreži na 4—6 dijela. Onda ih čvrsto natiskaj u mala stakla, metni na to salicilne kiseline u veličini graška, zaveži ih mjehurom ili pergamenom i kuhaj 2—3 sata u pari. Kod uporabe postupaj isto tako kao sa svježim rajčicama.

347. Ukuhana moždina od rajčica.

Rajčice moraju biti posve zrele (crvene) i svježe obrane. Rajčica, koja je obrana nekoliko dana prije ukuhavanja, ima već u sebi tvari za vrenje, pak se konzerva ne drži, ma da je najopreznije priređena i kuhana. Operi plodove, raskidaj ih na nekoliko komada i metni u kastrolu. Metni tad kastrolu na ognjište, i kuhaj rajčice u vlastitom soku, češće mješajući, tako dugo, dok se posve pokuhaju, što traje najmanje 1 sat. Zatim ih vruće procijedi. Moždinu od rajčica ulij u dobro očišćene boce, ali ju moraš češće promiješati, da se tekućina, nastala uslijed stajanja, dobro pomiješa s moždinom. Boce napuni samo do grlina, metni gore salicilne kiseline u veličini zrna leće i zaveži ih čvrsto mjehurom ili pergamenom. Sad pokrij dno visoke kastrole ili kade krpom, metni u to boce, između njih metni također krpe, da se ne mogu micati, napuni kadu vodom tako, da seže bocama do grlina i stavi ju na ognjište. Moždina od rajčica kuha se 3 sata u pari i ostavi u vodi da se ohladi. Pohranjuje se na hladnom suhom mjestu.

348. Zasmoljena moždina od rajčica.

Zrele, svježe obrane, oprane rajčice raskidaj na nekoliko dijela, metni ih u kastrolu i kuhaj ih u vlastitom soku

1½ sata te ih češće promiješaj, onda ih vruće procijedi i metni moždinu u ocakljenu kastrolu. Boce operi, prevrni ih da se voda iscijedi, onda ih ugrij. U malu jednu posudu metni bijelu smolu te ju na ognjištu rastopi, ujedno si moraš prirediti nove čepove, koje moraš namočiti u toploj vodi. Sad postavi moždinu od rajčica na ognjište, pa kad zavrije, ulij ju brzo u ugrijane boce, ali samo do grlina. Kad bocu napuniš kipućom moždinom, moraš ju odmah začepiti obrisanim čepom. Kad su sve boce napunjene, utisnu se čepovi još čvršće, a što od čepa ne ide unutra, odreže se ravno s bocom. Zatim prihvati boce debelom krpom, jer su vruće, i umoći ih u smolu do ispod čepa, onda ih postavi. Kad je smola posvema kruta, metni boce u kadu ili košaru i pokrij ih debelim gunjem, gdje ih ostavi do slijedećeg dana, da se polagano ohlade. Onda ih pohrani na hladnom suhom mjestu.

349. Konzerva od rajčica.

Raskidaj rajčice na nekoliko komada, metni ih u ocakljenu kastrolu i kuhaj ih najmanje 1½ sata u vlastitom soku, onda ih vruće procijedi. Procijeđenu masu ostavi nekoliko sati na hladnom mjestu, odgrabi tekućinu, koja se gore napravi, ulij moždinu u kastrolu i kuhaj ju češće mješajući tako, da bude gust pekmez, koji ulij vruć u staklo, a ozgo metni malo ulja, rastopljene svinjske masti ili sala. Zaveži staklo mjehurom ili pergamenom. Nakon porabe mora se mast opet metnuti na konzervu i staklo dobro zavezati. 1 žlica ove konzerve dostaje za jednu umaku.

350. Konzerva od rajčica na drugi način.

Kuhaj moždinu od rajčica da bude gust pekmez kao kod konzerve od rajčica br. 349. Sad namaži ocakljene limove ili arke papira, finim uljem za salatu metni ih na daske, napravi na nje male kupiće od pekmeza od rajčica, koje spljošti tako, da dobe oblik kovana novca te ih suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Kad su tako suhi, da se ne prihvaćaju više, okreni ih i suši dalje, dok postanu

posve tvrdi. Ovi komadići konzerve čuvaju se u vrećicama od tila na suhom zračnom mjestu. Komadić od toga kuhan u jusi, umaci ili kojem drugom jelu jest izvrstan začin.

351. Sušene rajčice.

Velike, zrele mesnate rajčice razreži na tanke okrugle kriške, metni ih na limove za pečenje ili daske i suši ih na suncu ili u toplom pečenjaru. Kad su prilično suhe, oprezno ih okreni, te ponovno dobro suši. Ove rajčice čuvaju se u vrećicama od tila na suhom zračnom mjestu. Ako se nekoliko komadića od toga kuha u juhama, umakama ili u jelima od mesa, daju izvrstan tek.

352. Rajčice u octu.

Svježe obrane, male crvene rajčice naslaži u staklo, nalij na to kuhanoga, ohlađenog vinskog octa toliko, da pokriva plodove najmanje 2 prsta široko, ozgo metni rastopljeno salo u širini prsta. Kad se izvade rajčice mora se salo opet rastopiti i naliti na preostale. Staklo se zavеže mjehurom ili pergamenom.

353. Zelene rajčice u octu.

Male razvite rajčice, koje su još posve zelene, metni u staklo s malo narezana hrena te s nekoliko zrna gorušice i papra, polij to hladnim octom, kuhanim s malo soli i položi ozgo vrećicu s hrenom kao kod krastavaca u octu br. 324. Staklo zaveži mjehurom ili pergamenom. Ako bi ocat tijekom vremena postao mutan, odlije se i nalije na to svjež, kuhan i ohlađen ocat.

354. Rajčice u šećeru.

Male zelene rajčice probodi pletaćom iglom, onda ih kuhaj u vodi s malo octa da smekšaju tako, da se lako dadu probosti iglom, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. 1 kg šećera kuhaj s ¼ l vode, dok se mrvi, zatim dodaj k tomu 1 kg kuhanih rajčica s komadićem vanilije

i kuhaj to 5 minuta. Drugi dan kuhaj ih 10 minuta, a treći dan tako dugo, dok sok postane krutuljav. Vruće rajčice metni u stakla, polij ih sokom te stakla zaveži platnom tek slijedeći dan.

355. Pekmez od rajčica.

Raskidaj svježe obrane rajčice na nekoliko komada, metni ih u kastrolu i kuhaj po prilici 1½ sata u vlastitom soku. Zatim ih procijedi i ostavi nekoliko sati u ocakljenoj ili porculanastoj posudi. Ako se ozgo napravi tekućina, odgrabi ju oprezno, da ostane samo moždina. 1 kg od ove moždine pokuhaj, da postane prilično gusta, primiješaj tad k tomu ¾ kg šećera i malo vanilije i kuhaj to da bude posve gust pekmez. Ovaj metni vruć u stakla te ih zaveži tek onda, kad je ozgo dobio koricu.

GLJIVE.

356. Sušene gljive.

Sve vrsti gljiva mogu se sušiti, no za to su najbolji vrganji (Herrenpilz). Gljive se ne peru, već samo zemlju ostruži nožem sa stručka, onda nareži gljive na tanke kriške, metni na daske, limove za pečenje ili ljese i suši ih na suncu. Gljive se ne smiju sušiti u pečenjaru, jer dobe smeđu boju i neugodan okus. Gljive se čuvaju u vrećicama od tila na suhom zračnom mjestu. Nekoliko sati prije uporabe metnu se gljive u toplu vodu, koja se mora nekoliko puta promijeniti.

357. Gljive u soli.

Uzmi posve malene, mlade vrganje (koji treba da su svježe obrani, jer postanu crvljivi, ako samo jedan dan stoje) i podreži im malo stručke, properi ih nekoliko puta i ostavi u vodi ½ sata; onda ih izvadi, osuši krpom i metni u porculanastu posudu. 1 kg vrganja posipaj s ½ kg soli, promiješaj to dobro i metni gljive zajedno sa solju u staklo, koje zaveži mjehurom ili pergamenom.

Prije porabe moraju gljive 24 sata ležati u vodi, koju valja češće mijenjati, da se izgubi jak okus soli, onda se prirede kao svježe gljive. Poslije svake porabe mora se staklo pomnjivo zavezati.

358. Gljive u octu.

Posve malenima, mladim, svježe obranim vrganjima podreži stručke i operi ih dobro nekoliko puta. Onda kuhaj slab ocat s malo soli, baci gljive u to i kuhaj ih nekoliko minuta, dok se lako dadu probosti viljuškom, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. Zatim metni gljive rahlo u posve mala stakla za ukuhavanje, onda ih polij dobrim, ohlađenim vinskim octom, kuhanim s malo soli i zrnja od papra, no tako, da pokriva gljive najmanje 2 prsta široko. Zrna od papra metnu se također među gljive. Zatim zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj gljive u pari samo tako dugo, dok ocat u staklu stane bacati mjehure, dakle najviše ¼ sata. Gljive imaju izvrstan tek, te su osobito tečne uz hladna jela od mesa i izgledaju vrlo lijepo.

359. Luk u octu.

Mali luk kao biser metni na 2 sata u prilično jako slanu vodu, onda ih ocijedi, izasipaj na grubu krpu, oribaj ih dobro drugom krpom, uslijed čega se ljuska odlupi te se luk može lako očistiti. Zatim ih uzavri samo jedamput u slabom octu, onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. Sad metni luk rahlo u mala stakla za ukuhavanje, pospi među to nekoliko gorušičnih zrna i polij hladnim octom, kuhanim s malo soli, papra i lovorovog lišća. Octa mora biti toliko, da pokriva luk najmanje 2 prsta široko. Stakla zaveži mjehurom ili pergamenom i kuhaj luk u pari samo tako dugo, dok sok stane bacati mjehure, dakle najviše ¼ sata.

360. Mixed pickles. (Ukuhano pikantno povrće.)

Raznovrsno, posve maleno mlado povrće, kao stabljike od šparge, mrkvu, cvjetiće od cvjetnjače, posve malene, još mekane klipove od kukuruza, nekoliko vrganja, malene mahune od graha, malene oguljene korabice, mladice od kelja i t. d. očisti i kuhaj svaku vrst povrća napose u vodi s malo octa i soli, dok se lako dade probosti viljuškom, onda ju ocijedi i polij hladnom vodom. Vrsti povrća, kojima primiješaj još posve malenih krastavaca, zelenih rajčica, nekoliko pfefferona i maloga luka metni poredano u skladnim bojama s nekoliko gorušičnih zrna u stakla za ukuhavanje. Sad kuhaj dobar vinski ocat s malo soli i polij ohlađenim povrće tako, da ga najmanje 2 prsta široko pokriva. Zatim zaveži stakla mjehurom ili pergamenom i kuhaj tako dugo u pari, dok ocat stane bacati mjehure, dakle najviše ¼ sata. Mixed pickles izgleda napose lijepo u patentiranim staklima.

361. Đuveče.

Metni u kastrolu 10 dkg masti da se razvrući, onda metni na to ¼ kg luka rezana na listiće, koje malo pirjani. Lijepe, mesnate zelene paprike razreži po dužini, odstrani sjemenke i žilice i nareži paprike kao rezance. Zrele, mesnate rajčice nareži poput listova. Sad primiješaj luku ½ kg narezanih paprika i 1 kg narezanih rajčica te pirjani to tako dugo, dok su sve vrsti povrća posve mekane, onda posoli đuveče po volji, metni ga u malena stakla, no ta ne smiju biti posve puna, metni gore salicilne kiseline u veličini graška i zaveži ih mjehurom ili pergamenom. Đuveče mora se 2 sata kuhati u pari. Kad se ohladi, napravila se ozgo naslaga masti, koja ga štiti, da se ne pokvari. Kod porabe isprazni se sadržaj stakla u kastrolu, uzavre se jedamput i primiješa k tomu pirjane riže po volji. Ovo je izvrsno jelo te ima tek, kao da je svježe priređeno.

362. Pomiješana salata.

½ kg neoguljenih krastavaca, ½ kg zelenih paprika, ½ kg, zelenih rajčica i ¼ kg luka, sve ove vrsti povrća nareži listasto, naslaži u slojevima u staklo i pospi na to 2 dkg gorušičnih zrna. Sad kuhaj po volji dobar vinski ocat sa solju i zrnjem od papra, pa kad se ohladio, polij njime povrće. Ozgo metni ulja za salatu u širini prsta. Staklo se zaveže mjehurom ili pergamenom. Kod porabe može se po volji dodati još ulja.

363. Ukiseljeno zelje (kupus).

Svježe glavice zelja moraju ležati nekoliko dana, da postanu žilave. Od svake glavice odstrani prve listove, izreži kočanj (Strunk) onda ribaj zelje. Dno badnja (Krautfass) obloži lišćem od zelja, na to metni naribanog zelja 2 šake visoko, pospi na to soli, malo kumina (Kümmel), zrnja od papra, pa ako hoćeš pomiješaj još među to nekoliko kriški dunja i kukuruza. Zatim metni opet naslagu zelja i rečenih mirodija i tako dalje, dok je badanj pun. Kad si metnuo 2 naslage u badanj, onda počni drvenim tučkom oprezno utabati zelje ili gaziti, što moraš opetovati kod svakog sloja zelja. Među to možeš metnuti i cijele glavice, iz kojih izreži kočanj, a rupicu, nastalu time, začepi solju i rezanim zeljem. Glavice metni redom na utabano zelje, prostor između njih ispuni čvrsto ribanim zeljem, na to metni debelu naslagu ribanog zelja, koje se mora čvrsto, ali oprezno utabati. Zelje mora uvijek tvoriti glatku površinu bez udubina. Kad je badanj pun, rasprostri čistu krpu preko zelja, metni na to pristale daske ili drveni poklopac, a na nj teško kamenje. Zelje se najbolje čuva u podrumu, no tamo ne smije badanj stajati na zemlji, već na drvima; može se također pohraniti u smočnici samo ne smije tamo biti prehladno, jer ako se zelje smrzne, pokvari se. Za 3 nedjelje zelje je kiselo, t. j. upotrebljivo za jelo. Sad odstrani kamenje, daske i krpe, operi sve dobro, odgrabi pjenu i nečisto sa zelja i dolij toliko svježe vode, da pokriva zelje najmanje jednu šaku visoko. Onda metni opet na to krpu i daske i pritisni kamenjem. Ovako se mora zelje čistiti svake nedjelje i svaki put doliti malo svježe vode tako, da voda uvijek pokriva zelje. Kad se zelje vadi iz badnja, mora se uvijek izravnati, ne smije nastati nikakva udubina, ujedno mora zelje uvijek biti potlačeno.

364. Ukiseljena repa.

Oguli bijelu repu, naribaj ju na ribežu za buče i pripravi isto tako kao ukiseljeno zelje br. 363.

365. Sušeno povrće za juhu.

Očistiti i nareži poput rezanaca mrkvu, peršin, malo celera, kelj, cvjetaču i korabu, metni to na daske, limove za pečenje ili ljese i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru tako dugo, dok je suho kao slama. Sušeno povrće čuva se u vrećicama od tila na zračnom suhom mjestu. 1 žlica od toga dostaje za goveđu juhu.

366. Sušen peršin.

Listove od peršina očupaj od peteljki, operi ih, metni na sito, da okaplju, a kad su se osušili metni ih na limove za pečenje i suši na suncu ili u mlakom pečenjaru. Kad se peršin posve osušio, stuci ga na fine mrvice, koje u staklu, zavezanom papirom, pohrani na suhom mjestu. Time se začinjaju jela, ako nemamo svježega peršina.

Upute u steriliziranje voća i povrća u patentiranim staklima i aparatima: WECK i REX.

Savezno s »Ukuhanim voćem u patentiranim staklima« po d II. str. 5. i s ukuhavanjem povrća str. 79. Kod Weck-aparata označeno je trajanje steriliziranja za uska, šira a često i najšira stakla.

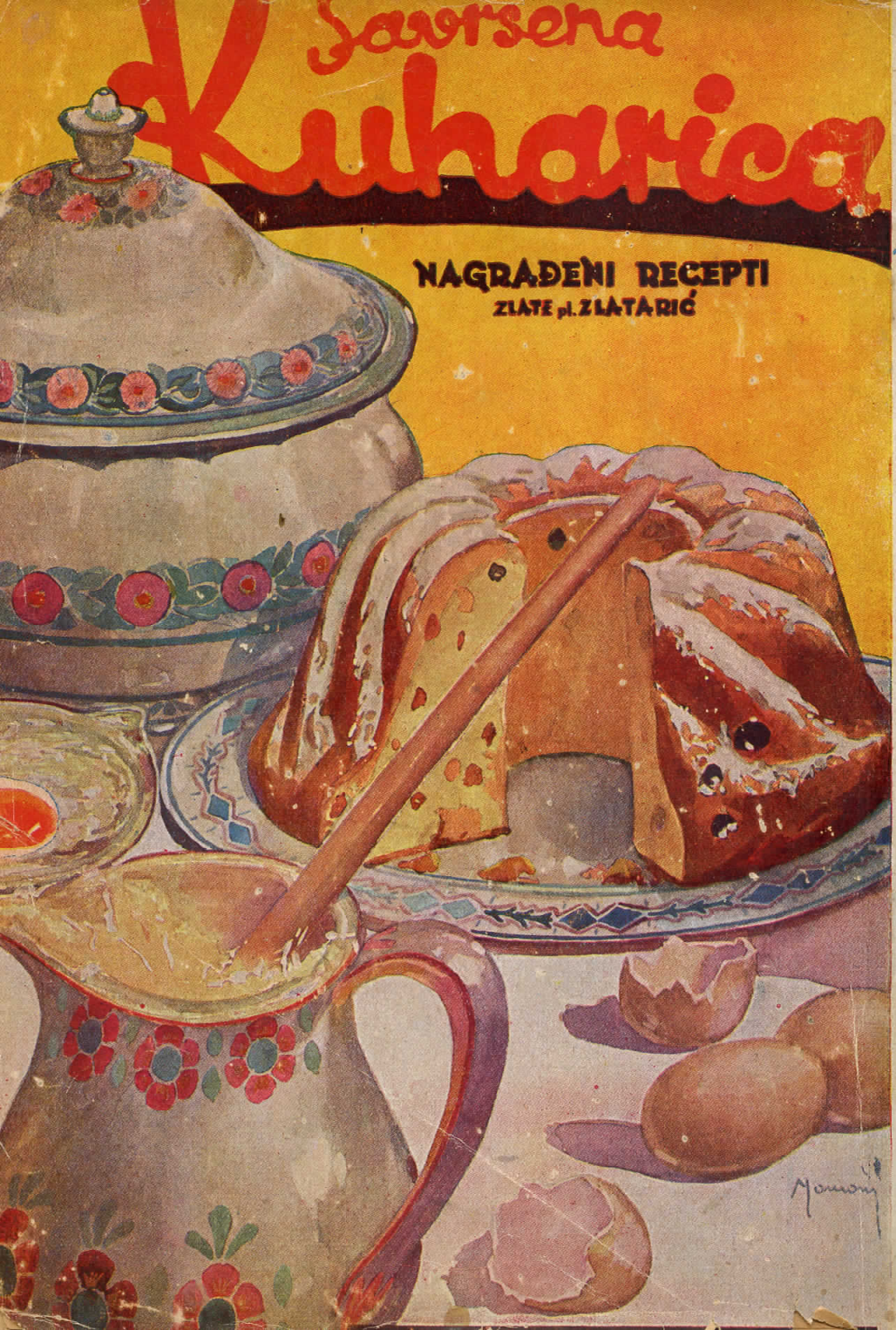
Steriliziranje u aparatu **WECK** odnosno **REX**

		Minuta:	Kod:	Minuta:	Kod:
Trešnje:	ukuhane:	25, 30	80—90° C	10—15	90° C
	ukuhane bez koščica	25, 30	80° C	10—12	85—90° C
„	pekmez:	25, 30	90° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Višnje:	ukuhane:	25, 30	80° C	10—15	90° C
Jagode:	ukuhane:	15, 20	75° C	20	80° C
„	pekmez:	25, 30	90° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	95° C
Maline:	ukuhane:	10, 15	75° C	15	80° C
„	pekmez:	25, 30	90° C	25	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Ribizi:	ukuhani:	10, 15	75° C	15	85° C
„	pekmez:	10, 15	75° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Ogrozdi:	ukuhani: zeleni:	20, 25	75° C	20	80° C
„	pekmez:	25, 30	90° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Borovnice:	ukuhane:	20, 25	80° C	15	85° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Brusnice:	ukuhane:	20, 25	80° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Kupine:	ukuhane:	10, 15	75° C	20	90° C
„	pekmez:	25, 30	90° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Kajsije:	ukuhane:	20, 25, 30	75° C	15	80° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
Breskve:	ukuhane:	20, 25, 30	75° C	20	85—90° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
Bardaklije:	ukuhane:	20, 25	75° C	15—20	85° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C

Steriliziranje u aparatu **WECK** odnosno **REX**

1 **Šljive** (Pflaumen)	ukuhane:	20, 25, 30	75° C	15—25	90° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
2 **Obične šljive:**		Minuta:	Kod:	Minuta:	Kod:
	ukuhane:	20, 25, 30	90° C	15	85° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
1 i 2	sok:	25	75° C	15	85° C
Kruške: mekane, kriške	ukuhane:	20, 25, 30	90° C	30	90° C
tvrđe:		45, 50	90° C	30—40	80° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Jabuke mekane	ukuhane:	20, 25	80° C	15	90° C
tvrđe vrsti		25, 30	80° C	15—20	85° C
Jabuke	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Orasi (zeleni):	ukuhani:	25, 30	80° C	40	100° C
Grožđe (bijelo ili crveno):	ukuhano:	20, 25	80° C	10—15	80° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Dunje:	ukuhane:	30, 35	80° C	25—30	90° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
„	sok:	25	75° C	15	85° C
Šipak:	ukuhan:	20, 25	80° C	10	90° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
Bademi (zeleni)	ukuhani:	20, 25	80° C	40	95° C
Ananasi:	ukuhani:	20, 25	80° C	15	90° C
„	pekmez:	25, 30, 35	90° C	15	90° C
Šparga:	ukuhana:	60, 90	98° C	30—40	100° C
Grah (mahune)	ukuhane:	90, 100, 110	98° C	60	100° C
Grašak:	ukuhan:	60, 90	98° C	30	100° C
Buče i dinje:	ukuhane:	20, 25	80° C	10	80° C
Krastavci u octu:	ukuhani:	20, 25	70° C	10	80° C
„	posoljeni	20, 25	70° C	10	80° C
„	u gorušici:	20, 25	70° C	10	80° C
„	za salatu	20, 25	70° C	15	80° C
Mixed pickles:		20, 25	70° C	15	100° C
Rajčice:	ukuhane:	20, 25	80° C	20	80° C
„	moždina:	25, 30	75° C	30	100° C

Savršena Kuharica

NAGRAĐENI RECEPTI

ZLATE pl. ZLATARIĆ